

**MENINGKATKAN PRESTASI BELAJAR PENGOLAHAN MAKANAN
KONTINENTAL MELALUI PENERAPAN METODE PEMBELAJARAN
MAKE A MATCH PADA SISWA KELAS X DI SMK BOPKRI 2
YOGYAKARTA**

SKRIPSI

**Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Guna Memenuhi Sebagian Prasyarat
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**



Oleh :

MARLIA NURCAHYATI

NIM 06511241027

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2012**

LEMBAR PERSETUJUAN

Tugas akhir skripsi yang berjudul “**Meningkatkan Prestasi Belajar Pengolahan Makanan Kontinental Melalui Penerapan Metode Pembelajaran *Make A Match* Pada Siswa Kelas X Di SMK BOPKRI 2 Yogyakarta**” ini telah disetujui oleh dosen pembimbing untuk diujikan.

Yogyakarta, Juni 2012

Dosen Pembimbing,




Rizqie Auliana, M.Kes

NIP. 19670805 199303 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi ini berjudul **“Meningkatkan Prestasi Belajar Pengolahan Makanan Kontinental Melalui Penerapan Metode Pembelajaran *Make A Match* Pada Siswa Kelas X Di SMK BOPKRI 2 Yogyakarta “** Telah dipertahankan di depan Panitia Penguji Tugas Akhir Skripsi Jurusan Pendidikan Teknik Boga Dan Busana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta pada tanggal 18 Juni 2012 dan dinyatakan lulus untuk memenuhi syarat guna memperoleh gelar Sarjana Pendidikan.

Susunan Panitia Penguji

Nama	Jabatan	Tanda tangan	Tanggal
Rizqie Auliana, M.Kes	Ketua Penguji		18-06-2012
Sutriyati Purwanti, M.Si	Sekretaris		18-06-2012
Yuriani, M.Pd	Penguji		18-06-2012

Yogyakarta, 18 Juni 2012

Dekan Fakultas Teknik UNY



Dr. Moch. Bruri Triyono

NIP. 19560216 198603 1 0031

PERNYATAAN KEASLIAN PROYEK AKHIR

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Marlia Nurcahyati

NIM : 06511241027

Jurusan : PTBB/ S1 Pendidikan Teknik Boga

Judul Skripsi :

**MENINGKATKAN PRESTASI BELAJAR PENGOLAHAN MAKANAN
KONTINENTAL MELALUI PENERAPAN METODE PEMBELAJARAN
MAKE A MATCH PADA SISWA KELAS X DI SMK BOPKRI 2
YOGYAKARTA**

Menyatakan bahwa tugas akhir ini hasil karya saya sendiri dan sepanjang sepengetahuan saya tidak berisi materi yang dipublikasikan atau ditulis orang lain atau telah digunakan sebagai persyaratan penyelesaian studi di Perguruan Tinggi kecuali pada bagian-bagian tertentu yang saya ambil sebagai acuan.

Yogyakarta, Juni 2012

Yang menyatakan



Marlia Nurcahyati

NIM.06511241027

MOTTO

Cukuplah Allah menjadi penolongmu

Dan Dialah sebaik-baik wakil dalam segala urusanmu (Qs. Ali-imran: 173)

Setiap perbuatan itu hanyalah dengan niat dan setiap manusia akan memperoleh apa yang ia niatkan (HR: Bukhary)

Sesungguhnya sesudah kesulitan pasti ada kemudahan maka apabila kamu sudah selesai dalam suatu urusan, lakukannya dengan sungguh-sungguh urusan yang lain. Dan hanya kepada Tuhanmulah hendaknya kamu berharap (Q.S. Al-Insyiroh: 6-8)

***Hidup terkadang tidak berjalan seperti yang kita harapkan, akan tetapi semua itu tidak boleh membuat kita terpuruk, kita harus bertahan, bangkit, dan berjuang untuk bisa melaluinya karena Tuhan telah merencanakan semuanya adalah yang terbaik untuk kita
(penulis)***

*Dalam menggapai asa, jangan hanya mengandalkan kepasrahan, namun berusaha dan teruslah berusaha serta diiringi doa agar asa itu pun tergapai
(penulis)*

*Cita-cita ibarat puncak gunung jadilah pendaki yang tangguh tuklalui jalan yang terjal dan berliku. sekalipun lelah menghampiri, yakinlah jika akan tiba saatnya tuk sampai ke puncak itu
(penulis)*

PERSEMBAHAN

Karya sederhana ini kupersembahkan kepada :

Kupersembahkan karyaku ini untuk Tuhan YME yang telah memberiku
segalanya

Ayah dan ibu tercinta yang telah memberikan kasih sayang, doa dengan
setulus dan sepenuh hati.

Adik-adik qu tersayang, terima kasih untuk keceriaan yang kalian berikan

Motivator qu, dwi adhi wahyusaputri, & om sugimin yang selalu memberi
motivasi dan membantu dalam menyelesaikan skripsi

My best friend Uri, devi, dita, n anggi yang selalu memberikan dukungan dan
doanya n terima kasih sekali untuk arti persahabatan yang kalian berikan.

Teman-teman yuni, totom, alif, yanti, yesi, retno, dan anto terima kasih.

Teman S1 Boga tahun 06, yang telah berjuang bersama

Almamater PTBB Universitas Negeri Yogyakarta

KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga Tugas Akhir Skripsi yang berjudul “*Meningkatkan Prestasi Belajar Pengolahan Makanan Kontinental Melalui Penerapan Metode Pembelajaran Make A Match Pada Siswa Kelas X Di SMK BOPKRI 2 Yogyakarta*” dapat penulis selesaikan. terselesaikannya Tugas Akhir Skripsi ini tidak lepas dari bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, tak lupa penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Moch. Bruri Triyono, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Noor Fitrihana, M. Eng, selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga Dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
3. Sutriyati Purwanti, M.Si Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
4. Rizqie Auliana, M.Kes, selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Skripsi yang telah memberikan saran dan bimbingan.
5. Sri Palupi, M.Pd selaku Dosen Penasehat Akademik.
6. Pudji Hastuti, BA selaku Guru bidang studi Pengolahan Makanan Kontinental SMK BOPKRI 2 Yogyakarta.

7. Semua pihak yang membantu akan kelancaran penyusunan Proyek Akhir ini, yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa penyusunan tugas akhir skripsi ini masih jauh dari sempurna, baik dari segi bentuk, penyampaian, isi, maupun cara penulisannya. Oleh karena itu, penulis sangat menghargai dan mengharapkan adanya kritik dan saran yang bersifat membangun agar tugas akhir skripsi ini dapat menjadi lebih baik. Akhir kata, semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak

Yogyakarta, Juni 2012

Penulis

ABSTRAK

MENINGKATKAN PRESTASI BELAJAR PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL MELALUI PENERAPAN METODE PEMBELAJARAN *MAKE A MATCH* PADA SISWA KELAS X DI SMK BOPKRI 2 YOGYAKARTA

MARLIA NURCAHYATI

06511241027

Penelitian ini bertujuan untuk 1) Mengetahui pelaksanaan aktivitas pembelajaran teori mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental dengan penerapan metode pembelajaran *Make A Match*. 2) Mengetahui peningkatan prestasi belajar mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental pada pembelajaran teori dengan penerapan metode pembelajaran *Make A Match*.

Penelitian ini merupakan penelitian Tindakan Kelas yang menggunakan desain penelitian model Spiral Kemmis dan MC Taggart dengan prosedur perencanaan, pelaksanaan, pengamatan, dan refleksi. Penelitian ini dilaksanakan di SMK BOPKRI 2 Yogyakarta pada bulan Februari sampai Juni 2012. Subyek penelitian ini adalah siswa SMK BOPKRI 2 Yogyakarta jurusan Tata Boga I kelas X tahun ajaran 2011/2012 yang terdiri atas 18 siswa. Teknik pengumpulan data menggunakan tes hasil belajar, observasi, dan dokumentasi. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah tes hasil belajar. Uji validitas menggunakan validitas isi. Teknik analisis data menggunakan analisis deskriptif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa 1) Pelaksanaan aktivitas pembelajaran teori mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental dengan menerapkan metode pembelajaran *Make A Match* dengan dua siklus. Siklus I diterapkan pada sub indikator: *dry heat cooking* dan *moist heat cooking*, dan siklus II diterapkan pada sub indikator: *fat cooking*. Masing-masing siklus terdiri dari tahap perencanaan, pelaksanaan, pengamatan, dan refleksi. Terdapat peningkatan kualitas proses pembelajaran dengan ditandai siswa sudah dapat bekerjasama dalam menyelesaikan tugas 2.) terdapat peningkatan hasil belajar pembelajaran teori mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental kelas X Tata Boga I pada sub indikator: *dry heat cooking* dan *moist heat cooking*, dan sub indikator: *fat cooking* untuk siklus II dengan menerapkan metode pembelajaran *Make A Match*. Hal ini dapat dilihat dari nilai rata-rata kelas dari siklus I sebesar 41.50 untuk *pre test* I dan 80.00 untuk *post test* I. Sedangkan untuk siklus II sebesar 63.11 untuk *pre test* II dan 87.27 untuk *post test* II. Jika dipersentasekan peningkatan prestasi belajar dengan menggunakan metode *Make A Match* mengalami peningkatan pada siklus I 72.22 % dan siklus II 77.78%. Berdasarkan data tersebut seluruh siswa diakhir tindakan dapat mencapai standar Ketentuan Ketuntasan Minimal (KKM).

Kata Kunci: Prestasi Belajar, *Make A Match*

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	7
C. Batasan Masalah	8
D. Rumusan Masalah	8
E. Tujuan Penelitian	9
F. Manfaat Penelitian	9
BAB II KAJIAN TEORI	11
A. Kajian Teori	11
1. Tinjauan Tentang Pembelajaran	11
2. Tinjauan Tentang Prestasi Belajar	17
3. Tinjauan Tentang Pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental	22
4. Tinjauan Tentang Metode Pembelajaran <i>Make A Match</i>	25
B. Penelitian yang Relevan	31

C. Kerangka Berfikir	33
D. Pengajuan Hipotesis.....	33
BAB III METODE PENELITIAN	36
A. Desain Penelitian.....	36
B. Definisi Operasioanl Variabel Penelitian	47
C. Populasi dan Sampel Penelitian	47
D. Instrumen dan Teknik Pengumpulan Data	47
E. Uji Coba Instrumen	52
1. Data Kuantitatif	
a. Uji Validitas.....	52
b. Uji Reliabilitas	54
c. Tingkat Kesukaran Butir Soal Tes Prestasi Belajar	55
d. Daya Beda Prestasi Belajar	56
F. Teknik Analisis Data.....	58
G. Indikator Keberhasilan	62
BAB IV METODE PENELITIAN	63
A. Deskripsi Hasil Penelitian	
1. Deskripsi Lokasi Penelitian dan Subjek Penelitian.....	63
a) Deskripsi Lokasi Penelitian.....	63
b) Subyak Penelitian.....	66
2. Pelaksanaan Pembelajaran dengan model <i>Make A Match</i>	66
1) Observasi Awal.....	66
2) Pra Penelitian Tindakan Kelas.....	67
3) Laporan Siklus I.....	68

4) Laporan Siklus II.....	75
B. Pembahasan Hasil Penelitian	
1. Pelaksanaan Aktivitas Metode Pembelajaran Make A Match Pada Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental.....	82
2. Hasil Prestasi Belajar Siswa Kelas X Tata Boga Penerapan Metode Pembelajaran <i>Make A Match</i>	90
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	95
A. Simpulan.....	95
B. Saran.....	96
DAFTAR PUSTAKA.....	97
LAMPIRAN.....	99

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Kompetensi Kejuruan Pengolahan Makanan Kontinental Kelas X.....	23
Tabel 2. Silabus Kejuruan Pengolahan Makanan Kontinental Kelas X	24
Tabel 3. Kisi-kisi Instrumen Observasi Penilaian <i>Make A Match</i>	49
Tabel 4. Kisi-kisi Instrumen Tes Hasil Belajar	50
Tabel 5. Kisi-kisi Instrumen Tes Hasil Belajar	51
Tabel 6. Pedoman Interpretasi Nilai r.....	54
Tabel 7. Kategori Tingkat Kesukaran Soal.....	56
Tabel 8. Kriteria Daya Beda Soal.....	57
Tabel 9. Standar Nilai dan Predikat.....	59
Tabel 10. Distribusi Frekuensi Hasil Prestasi Belajar Siswa pada Siklus I.....	73
Tabel 11. Distribusi Frekuensi Hasil Prestasi Belajar Siswa pada Siklus II.....	80
Tabel 12. Lembar Observasi Siklus I.....	85
Tabel 13. Lembar Observasi Siklus I.....	89

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Alur Kerangka Berpikir ..	35
Gambar 2. Rancangan Penelitian Tindakan Kelas Model Kemmis & Mc. Taggart..	39
Gambar 3. Alur Komponen Analisis Data.....	60
Gambar 4. Suasana Kelas Saat Berdiskusi.....	84
Gambar 5. Kegiatan Siswa Proses Pembelajaran <i>Make A Match</i>	88
Gambar 6 Presentasi Kelompok	88
Gambar 7 Diagram Batang Hasil <i>Pre Test</i> I dan <i>Post Test</i> I Pada Siklus I.....	91
Gambar 8. Diagram Batang Hasil <i>Pre Test</i> II dan <i>Post Test</i> II Pada Siklus II.....	91
Gambar 9. Diagram Batang Prosentase Hasil Tes Prestasi Belajar siklus I dan II.....	92
Gambar 10. Diagram Batang Nilai Rata-Rata Kelas.....	93

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Instrumen Soal Prestasi Belajar (<i>Pre Test/Post Test</i>).....	100
Lampiran 2. Kunci Jawaban.....	106
Lampiran 4. Instrumen Lembar Observasi.....	108
Lampiran 5. Silabus	109
Lampiran 6. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran	110
Lampiran 7. Hand Out Materi	114
Lampiran 8. Daftar Nilai Kelas X Tata Boga	127
Lampiran 9. Daftar Kelompok	128
Lampiran 10. Lembar Kerja Siswa	130
Lampiran 11. Uji Validitas dan Reliabilitas.....	132
Lampiran 12. Surat-Surat Izin Penelitian.....	
Lampiran 13. Foto Siklus.....	

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi sangat berpengaruh terhadap pendidikan dan telah memberikan banyak manfaat dalam kehidupan masyarakat. Hal tersebut akan dapat menciptakan sumber daya manusia (SDM) yang berkualitas. Pada kenyataannya kualitas SDM di Indonesia masih rendah khususnya dibidang pendidikan. Pendidikan adalah sebuah proses belajar yang tidak ada batasnya. Melalui pendidikan dapat ditemukan hal-hal baru, diperoleh dan dikembangkan untuk dapat menghadapi tantangan yang melewati hidup dalam perkembangan zaman. Hal ini sudah jelas bahwa peran pendidikan sangatlah penting bagi kelangsungan hidup manusia.

Ilmu pengetahuan sangat berpengaruh terhadap pendidikan dan telah memberikan banyak manfaat dalam kehidupan (Redja, 2002: 3). Salah satu proses pendidikan yang dilakukan di sekolah adalah proses belajar mengajar. Guru dan siswa adalah bagian essential dari proses pembelajaran yang satu sama lainnya sangat terkait dengan tugas dan peran yang berbeda.

Dalam proses belajar mengajar guru mempunyai tugas untuk mendorong, membimbing, memberikan fasilitas belajar bagi siswa guna mencapai tujuannya. Selain itu guru juga bertanggung jawab atas segala sesuatu yang terjadi di kelas dalam perkembangan siswa.

Berhasil tidaknya pencapaian tujuan tergantung pada proses belajar mengajar yang telah dijalankan oleh guru dan siswa. Untuk dapat mencapai tujuan yang maksimal, guru hendaknya bisa menciptakan suasana belajar yang kondusif dan mampu menarik minat dan memotivasi siswa untuk dapat ikut berpartisipasi dalam proses pembelajaran.

Bisa dikatakan bahwa saat ini guru amat dituntut aktif dalam pelaksanaan pendidikan. Selain itu guru juga akan mendapatkan kebebasan untuk berkreasi dan mengembangkan kreativitasnya, seperti dalam penggunaan media, metode dan teknik dalam penyampaian informasi pendidikan, sehingga dapat menghasilkan siswa yang berprestasi tinggi.

Untuk dapat mencapai tujuan yang diharapkan dalam pembelajaran salah satunya adalah membuat variasi dan metode mengajar. Banyaknya metode yang konvensional membuat siswa menjadi kurang berkembang, baik dari motivasi hingga prestasi belajar. Sebagai contoh adalah metode ceramah. Metode ini sangat standar dipakai guru dalam mengajar sehingga pengetahuan siswa hanya terfokus pada apa yang disampaikan gurunya.

Masalah yang ditemukan dalam hal ini adalah masih banyaknya guru yang mengalami kesulitan dalam menciptakan suasana belajar yang kondusif bagi siswa, sehingga sulit bagi guru menarik perhatian dan motivasi untuk mau giat belajar, akibatnya prestasi belajar tidak optimal. Tidak optimalnya prestasi belajar diantaranya masih disebabkan karena metode pembelajaran yang diberikan guru kurang tepat.

Guru yang menerapkan pembelajaran secara klasikal atau ceramah dianggap bersifat satu arah dan menyebabkan siswa kurang terlibat secara aktif dalam kegiatan pembelajaran. Akibatnya proses pembelajaran kurang mendorong terjadinya pengembangan siswa yang dinamis, dan timbul budaya berfikir praktis.

Salah satu sekolah yang akan diteliti yaitu SMK BOPKRI 2 Yogyakarta pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental karena untuk nilai Pengolahan Makanan Kontinental pada kelas X Boga belum mencapai standar KKM sehingga dalam pelaksanaannya masih terus melakukan peningkatan agar dapat menaikkan standar lulusan yang dihasilkan. SMK BOPKRI 2 Yogyakarta merupakan salah satu sekolah menengah kejuruan swasta yang telah berdiri selama 47 tahun. Sampai saat ini SMK BOPKRI 2 Yogyakarta memiliki program keahlian yaitu : Program Keahlian Restoran dan Program Keahlian Tata Busana.

Mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental merupakan salah satu mata pelajaran produktif yang dapat membentuk siswa menjadi pekerja terampil yang dibutuhkan dalam dunia industri. Hal ini sesuai dengan tujuan dari Sekolah Menengah Kejuruan yang merupakan pendidikan pada jenjang menengah yang menyiapkan peserta didiknya untuk memasuki dunia kerja dengan bekal ilmu pengetahuan dan keahlian yang diperolehnya itu demi kemajuan dirinya, masyarakat dan bangsa.

Mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental dengan standar kompetensi yang berisikan beberapa kompetensi dasar yang dibutuhkan dalam bidang pekerjaan pada Tata Boga, seperti *1.1 Menjelaskan prinsip pengolahan makanan kontinental, 1.2 Menggunakan peralatan pengolahan dengan tepat, 1.3 Mengolah stock, sup, dan sauce, 1.4 Mengolah hot dan cold appetizer atau salad, 1.5 Mengolah sandwich dan hidangan dari sayur, 1.6 Mengolah hidangan berbahan terigu, 1.7 Mengolah hidangan dari telur, unggas daging, dan seafood.* (Sumber: Silabus Kelas X Semester Gasal 2011/2012).

Berdasarkan hasil observasi diperoleh hasil data hasil belajar mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental masih rendah. Hal ini dapat dilihat berdasarkan hasil evaluasi ujian semester ganjil pada tahun ajaran 2011/2012 yakni sebanyak 10 siswa dari 18 siswa atau 55,56 % kelas X Tata Boga masih mendapatkan nilai dibawah standar nilai yang telah ditetapkan yaitu sebesar 75,00 yang merupakan kriteria ketuntasan minimal KKM. Adapun nilai rata-rata ujian semester ganjil kelas X Tata Boga yaitu 60,21. Siswa kelas X SMK BOPKRI 2 Yogyakarta pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental pada semester ganjil nilai KKM masih dibawah standar karena pada salah satu kompetensi dasar yaitu *Menjelaskan Prinsip Pengolahan Makanan Kontinental*, siswa masih merasa kesulitan pemahaman dalam materi pembelajaran basic teknik olah makanan kontinental sehingga dalam penelitian ini, akan dikuatkan

pengkajian pada kompetensi dasar *Menjelaskan Prinsip Pengolahan Makanan Kontinental*.

Mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental merupakan mata pelajaran yang terdiri dari pembelajaran teori dan praktek. Pada proses pembelajaran yang selama ini dilakukan, guru masih menerapkan metode konvensional yang kurang mengikutsertakan partisipasi siswa. Terutama pada pelajaran teori, siswa hanya mendengarkan dan mencatat apa yang dijelaskan oleh guru. Padahal pelajaran teori inilah yang menjadi dasar bekal siswa dalam melaksanakan pelajaran praktek. Apabila pada tahap teori siswa tidak dapat memahami materi maka akan berakibat buruk pada pelaksanaan praktek.

Berdasarkan hasil observasi, rendahnya hasil prestasi belajar siswa dipengaruhi juga oleh kurang efektifnya penggunaan metode pembelajaran dalam menarik keaktifan siswa dalam pembelajaran. Hal tersebut berdasarkan pendapat guru mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental yang menjelaskan bahwa hasil prestasi belajar siswa yang kurang maksimal disebabkan oleh beberapa faktor yaitu banyaknya istilah asing dalam mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental, mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental merupakan sesuatu hal baru yang didapat untuk siswa kelas X SMK sehingga kekurangpahaman tersebut menyebabkan pasifnya siswa dalam mengikuti pelajaran dan siswa tidak aktif bertanya ataupun berpendapat tentang materi yang sedang diberikan, sehingga keadaan yang seperti itu membuat sebagian siswa juga

tidak fokus dan sibuk sendiri pada saat pelajaran berlangsung. Selain itu berdasarkan wawancara dengan siswa, kurang aktif nya siswa dalam mengikuti proses pembelajaran dikarenakan guru masih menggunakan metode ceramah yang kurang menarik bagi siswa.

Belum tercapainya standar kompetensi yang telah ditentukan, maka tujuan yang ada dalam proses pembelajaran belum tercapai sehingga perlu dilakukan tindakan-tindakan dalam upaya meningkatkan hasil evaluasi pendidikan sehingga tujuan dapat tercapai. Tindakan-tindakan dalam upaya perbaikan hasil evaluasi pendidikan atau disebut juga dengan tindakan kelas. Tindakan tersebut menekankan kepada kegiatan atau tindakan dengan mengujicoba suatu ide dalam praktik atau situasi nyata dalam skala mikro yang diharapkan kegiatan tersebut mampu memperbaiki dan meningkatkan kualitas proses belajar. Salah satu tindakan kelas yang dapat dilakukan sebagai usaha memperbaiki dan meningkatkan kualitas belajar tersebut adalah dengan penerapan metode pembelajaran *Make A Match*.

Selama ini guru mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental belum pernah menerapkan model pembelajaran inovatif yang dapat menumbuhkan keaktifan siswa dalam mengikuti proses pembelajaran. Padahal apabila siswa dapat aktif dalam pembelajaran akan membantu siswa dalam memahami materi yang sedang dipelajari.

Pembelajaran kooperatif sesuai fitrah manusia sebagai makhluk sosial yang penuh ketergantungan dengan orang lain, mempunyai tujuan

dan tanggungjawab bersama, pembagian tugas dan rasa senasib. Dengan memanfaatkan kekayaan tersebut, belajar berkelompok secara kooperatif peserta didik dilatih dan dibiasakan untuk saling berbagi pengetahuan, pengalaman, tugas dan tanggung jawab, saling membantu dan berinteraksi karena kooperatif merupakan miniatur dari hidup bermasyarakat dan belajar menyadari kekurangan dan kelebihan masing-masing.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latarbelakang yang dikemukakan diatas, maka dapat diidentifikasi beberapa hal yang berkaitan dengan penelitian yang akan dilaksanakan:

- 1) Di SMK BOPKRI 2 Yogyakarta, sebanyak 55,56 % siswa kelas X Tata Boga I belum mencapai standar nilai sekolah yang berdasarkan Kriteria Ketuntasan Minimal(KKM).
- 2) Di SMK BOPKRI 2 Yogyakarta pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental dalam pemahaman materi teori, khususnya pada kelas X Tata Boga pada kompetensi dasar *Menjelaskan Prinsip Pengolahan Makanan Kontinental*, masih belum maksimal sehingga pada pelaksanaan praktek pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental serta prestasi belajar pun masih di bawah standar KKM.
- 3) Guru yang terbiasa memberikan metode pembelajaran secara klasikal membuat siswa kurang berperan aktif dalam pembelajaran.
- 4) Di SMK BOPKRI 2 Yogyakarta, metode pembelajaran *Make A Match* belum pernah diterapkan pada proses belajar mengajar.

C. Batasan Masalah

Dari sejumlah masalah yang teridentifikasi di atas, tidak semua dapat diteliti karena adanya berbagai keterbatasan, maka penelitian ini dibatasi pada permasalahan tentang:

1. Pelaksanaan aktivitas pembelajaran teori mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental pada kompetensi dasar *Menjelaskan Prinsip Pengolahan Makanan Kontinental* dengan menerapkan metode pembelajaran *Make A Match* di kelas X Tata Boga I SMK BOPKRI 2 Yogyakarta.
2. Peningkatan prestasi belajar pembelajaran teori mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental pada kompetensi dasar *Menjelaskan Prinsip Pengolahan Makanan Kontinental* dengan menerapkan metode pembelajaran *Make A Match* di kelas X Tata Boga I SMK BOPKRI 2 Yogyakarta.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah diatas maka dirumuskan permasalahan penelitian yaitu:

1. Bagaimana aktivitas pembelajaran teori mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental dengan menerapkan metode pembelajaran *Make A Match*?
2. Bagaimana peningkatan prestasi belajar mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental pada pembelajaran teori dengan menerapkan metode pembelajaran *Make A Match*?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang ada dalam penelitian ini, maka tujuan yang hendak dicapai melalui penelitian ini adalah:

1. Mengetahui aktivitas pembelajaran teori mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental dengan menerapkan metode pembelajaran *Make A Match*.
2. Mengetahui peningkatan prestasi belajar mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental pada pembelajaran teori dengan menerapkan metode pembelajaran *Make A Match*.

F. Manfaat Penelitian

Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan beberapa manfaat antara lain:

1. Bagi Peneliti
 - a. Menambah pengetahuan mengenai model pembelajaran kooperatif metode *Make A Match* pada penerapan pembelajaran mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental.
 - b. Menambah pengalaman mengenai teknik mengajar yang efektif dan menyenangkan sebagai bekal peneliti sebelum menjadi pendidik.
2. Bagi Siswa
 - a. Peserta didik dapat mengembangkan kemampuan intelektual dan keterampilan melalui metode pembelajaran *Make A Match*.
 - b. Mengurangi ketergantungan terhadap guru.

- c. Melatih, membimbing dan mendidik siswa mengemukakan pendapat dan bertanggungjawab serta bekerja sama

3. Bagi sekolah

- a. Sebagai bahan informasi perkembangan siswa dalam belajar Pengolahan Makanan Kontinental
- b. Sebagai dorongan kepada guru bidang studi untuk dapat melaksanakan model pembelajaran yang memerlukan kekompakan dalam bekerjasama.
- c. Penelitian ini diharapkan dapat memberi kontribusi yang berarti dalam meningkatkan mutu pembelajaran khususnya mata pelajaran pengolahan makanan kontinental.

4. Bagi guru

- a. Sebagai upaya untuk meningkatkan profesionalisme guru sebagai tenaga pendidik dalam melaksanakan proses belajar mengajar dikelas.
- b. Memberikan gambaran bagi guru untuk mengetahui kondisi secara obyektif penggunaan metode pembelajaran *Make A Match* dalam pembelajaran.
- c. Dapat menambah wawasan dalam menerapkan metode pembelajaran khususnya model pembelajaran kooperatif.

5. Bagi masyarakat

Dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan untuk penelitian mengenai metode pembelajaran kooperatif selanjutnya.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Kajian Teoritik

1. Tinjauan tentang Pembelajaran

a. Pengertian Pembelajaran

Berdasarkan Kamus Besar Bahasa Indonesia (2005: 17) pembelajaran adalah proses atau cara untuk mendalami sesuatu dengan sungguh-sungguh. Diartikan proses karena pembelajaran merupakan suatu perbuatan yang berkesinambungan antara sebelum dan sesudah tindakan.

Menurut Oemar Hamalik (2007: 57) pembelajaran adalah suatu kombinasi yang tersusun meliputi unsur-unsur manusiawi, material, fasilitas, perlengkapan, dan prosedur yang saling mempengaruhi dalam mencapai tujuan belajar. Unsur-unsur tersebut sangat berhubungan, antara satu dengan yang lain saling berkaitan. Hal tersebut mempengaruhi tingkat ketercapaian tujuan pembelajaran.

Sedangkan menurut Jogiyanto HM (2006: 12) bahwa pembelajaran terjadi ketika seseorang berubah karena suatu kejadian dan perubahan yang terjadi bukan karena perubahan secara alami atau karena menjadi dewasa yang dapat terjadi dengan sendirinya atau karena perubahannya sementara saja, tetapi lebih karena reaksi dari situasi yang dihadapi.

Menurut Sumitro, dkk (2006: 30) pembelajaran sebagai proses yang didalamnya terjadi interaksi dan komponen-komponen pembelajaran.

Komponen-komponen pembelajaran tersebut secara terpadu saling berinteraksi jalani suatu rangkaian keseluruhan kesatuan dalam mencapai tujuan.

Dari beberapa hasil di atas, dapat disimpulkan pengertian pembelajaran yaitu suatu proses pendidikan dimana keberhasilannya ditunjang oleh guru, siswa, serta perlengkapan yang saling melengkapi untuk mencapai tujuan pembelajaran tersebut.

b. Komponen-Komponen Pembelajaran

Pembelajaran merupakan elemen yang memiliki peran yang sangat dominan untuk mewujudkan kualitas baik proses maupun lulusan (output) pendidikan. Pembelajaran juga dapat menyebabkan kualitas pendidikan menjadi rendah, artinya pembelajaran sangat tergantung pada kemampuan guru dalam melaksanakan atau mengemas.

Dalam kualitas lulusan pendidikan sangat ditentukan oleh seberapa jauh guru itu mampu mengelola atau mengolah segala komponen pendidikan melalui proses pembelajaran. Meskipun sarannya lengkap tetapi jika guru tidak mampu mengolah sarana melalui proses pembelajaran maka kualitas pendidikan terasa hambar.

Di dunia pendidikan, dalam usaha mendidik, mengajar, dan membina siswa tentunya tidak terlepas dari komponen-komponen yang ada didalamnya. Komponen-komponen inilah yang merupakan satu kesatuan sistem dalam pendidikan, dan apabila suatu komponen-komponen tersebut

tidak terdapat didalamnya maka suatu pembelajaran tidak dapat berjalan sebagaimana mestinya.

Oleh karena itu dalam usaha mendidik, seorang guru harus mengerti komponen- komponen apa saja yang ada di dalam pembelajaran dan memahami pembelajaran yaitu:

1) Tujuan pembelajaran

Tujuan pembelajaran adalah tujuan yang hendak dicapai setelah selesai diselenggarakan suatu proses pembelajaran menurut (Oemar Hamalik, 2007: 6). Dengan demikian tujuan pembelajaran merupakan faktor yang sangat menentukan jalannya pendidikan sehingga perlu dirumuskan sebaik-baiknya sebelum kegiatan dilaksanakan. Kunci dalam rangka menentukan tujuan pembelajaran adalah kebutuhan siswa, materi pembelajaran dan guru.

2) Guru

Menurut Oemar Hamalik (2007: 9) guru merupakan salah satu unsur tenaga kependidikan yang merupakan komponen yang penting dalam penyelenggaraan pendidikan yang bertugas menyelenggarakan kegiatan mengajar, melatih, mengembangkan, mengelola, dan atau memberikan pelayanan teknis dalam bidang pendidikan. Mengingat tugas tersebut, guru yang mengajar di depan kelas harus mempunyai prinsip-prinsip mengajar di depan kelas dan harus dilaksanakan seefektif mungkin, agar guru tidak asal dalam mengajar.

Menurut Slameto (1995: 35-37), prinsip-prinsip mengajar dapat disimpulkan menjadi 10 prinsip seperti berikut:

- a) Perhatian
Di dalam mengajar guru harus dapat membangkitkan perhatian siswa kepada pelajaran yang diberikan oleh guru.
- b) Aktivitas
Dalam proses belajar mengajar, guru perlu menimbulkan aktivitas siswa dalam berpikir maupun berbuat. Penerimaan pelajaran jika saja dengan aktivitas siswa sendiri, kesan itu tidak akan berlalu begitu saja tetapi dipikirkan, diolah kemudian dikeluarkan lagi dalam bentuk yang berbeda.
- c) Appersepsi
Setiap guru dalam mengajar perlu menghubungkan pelajaran yang akan diberikan dengan pengetahuan yang telah dimiliki siswa ataupun pengalamannya.
- d) Peragaan
Waktu guru mengajar di depan kelas, harus berusaha menunjukkan benda-benda asli. Bila mengalami kesukaran boleh menunjukan model, gambar, benda tiruan atau menggunakan media lainnya seperti radio, tape recorder, televisi, dan lain sebagainya.
- e) Repetisi
Bila guru menjelaskan sesuatu unit pelajaran, itu perlu diulang-ulang.
- f) Korelasi
Guru dalam mengajar wajib memperhatikan dan memikirkan hubungan antara setiap mata pelajaran.
- g) Konsentrasi
Di dalam konsentrasi pelajaran banyak mengandung situasi yang problematik, sehingga dengan metode pemecahan soal siswa terlatih memecahkan soal sendiri. Usaha konsentrasi pelajaran menyebabkan siswa memperoleh pengalaman langsung, mengamati sendiri, meneliti sendiri, untuk menyusun dan menyimpulkan pengetahuan itu sendiri.
- h) Sosialisasi
Dalam perkembangannya siswa perlu bergaul dengan teman lainnya. Siswa disamping sebagai individu juga mempunyai segi sosial yang perlu dikembangkan.
- i) Individualisasi
Masing-masing individu memiliki perbedaan yang khas seperti perbedaan intelegensi, minat bakat, hobi, tingkah laku, watak, maupun sikapnya. Untuk kepentingan perbedaan individual, guru perlu mengadakan perencanaan untuk siswa secara klasikal maupun perencanaan secara individual.

j) Evaluasi

Evaluasi dapat memberi motivasi bagi guru maupun siswa, mereka akan lebih giat belajar, meningkatkan proses berpikir. Guru harus memiliki pengertian evaluasi ini, mendalami tujuan, kegunaan dan macam-macam bentuk evaluasi.

Sesuai dengan penjelasan diatas, maka guru diharapkan dapat menerapkan semua prinsip-prinsip dalam mengajar agar proses pembelajaran dapat berjalan secara efektif sesuai dengan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai.

3) Siswa

Siswa merupakan suatu komponen masukan dalam sistem pendidikan, yang selanjutnya diproses dalam proses pendidikan, sehingga menjadi manusia yang berkualitas sesuai dengan tujuan pendidikan nasional.

Sebagai suatu komponen pembelajaran, siswa dapat ditinjau dari berbagai pendekatan, antara lain: pendekatan sosial, pendekatan psikologis, dan pendekatan edukatif/paedagogis (Oemar Hamalik, 2007: 7)

4) Metode pembelajaran

Menurut Sumitro, dkk (2006: 76) metode adalah cara yang teratur untuk mencapai tujuan. Metode pembelajaran adalah cara penyampaian materi pembelajaran yang harus dikuasai oleh guru untuk mencapai tujuan pembelajaran.

Dalam pelaksanaan sebuah pembelajaran dibutuhkan metode yang tepat menghantarkan pembelajaran kearah tujuan yang dicita-citakan, karena baik dan sempurnanya suatu kurikulum pendidikan tidak berarti apa-

apa, manakala tidak memiliki metode atau cara yang tepat dalam menstransformasikan kepada siswa, sehingga dapat menghambat proses pembelajaran yang akan berakibat membuang waktu dan tenaga dengan percuma.

5) Media pembelajaran

Media pembelajaran adalah alat yang dapat digunakan untuk menyampaikan informasi dan pesan-pesan pembelajaran dari guru kepada siswa agar proses pembelajaran dapat berjalan dengan efektif dan efisien (Darwyn Syah, 2007:123). Dalam hal ini guru harus mampu menggunakan media dengan baik, tujuannya agar proses pembelajaran dapat berjalan dengan baik tanpa adanya hambatan apapun sehingga dalam pembelajaran tersebut menjadi efektif dan efisien dan tujuan yang direncanakan pun dapat tercapai.

6) Bahan pembelajaran

Isi pembelajaran adalah segala sesuatu yang diberikan kepada siswa untuk keperluan pertumbuhan kepribadian (Sumitro,dkk, 2006: 75). Isi pembelajaran merupakan berupa pengetahuan, dan ketrampilan. Bahan pembelajaran merupakan isi pembelajaran. Pengetahuan berasal dari pengalaman indra dan pengalaman rasio/budi, sedangkan ketrampilan diperoleh siswa melalui latihan.

Bahan pengajaran adalah segala bentuk bahan yang digunakan untuk membantu guru dalam melaksanakan kegiatan belajar mengajar yang disusun secara sistematis, sehingga tercipta lingkungan/suasana yang

memungkinkan siswa belajar dengan baik (Abdul majid, 2007: 173). Bahan pembelajaran merupakan salah satu sumber belajar yang berisi pesan dalam bentuk konsep, prinsip, definisi, proses, nilai, kemampuan, dan ketrampilan. Bahan pembelajaran yang akan dikembangkan guru mengacu pada kurikulum yang penyampaiannya disesuaikan dengan kebutuhan dan lingkungan siswa.

7) Evaluasi pembelajaran

Evaluasi merupakan suatu komponen dalam proses pembelajaran yang meliputi tujuan pembelajaran, metode pembelajaran, dan penilaian hasil belajar (Oemar Hamalik, 2007: 156). Evaluasi juga dimaksudkan untuk mengamati hasil belajar siswa dan berupaya menentukan bagaimana menciptakan kesempatan belajar yang tujuannya adalah untuk memperbaiki pengajaran dan penguasaan dalam kelas.

2. Tinjauan tentang Prestasi Belajar

a. Pengertian Prestasi Belajar

Menurut Nana Syaodih Sukmadinata (2003: 102), prestasi atau hasil belajar merupakan realisasi atau pemekaran dari kecakapan-kecakapan potensial atau kapasitas yang dimiliki seseorang. Penguasaan hasil belajar oleh seseorang dapat dilihat dari perilakunya, baik perilaku dalam bentuk penguasaan pengetahuan, ketrampilan berpikir maupun ketrampilan motorik. Di sekolah, hasil belajar dapat dilihat dari penguasaan siswa akan mata pelajaran yang ditempuhnya.

Menurut Muhibbin Syah (2005: 132) prestasi belajar pada dasarnya merupakan hasil belajar atau hasil penelitian secara menyeluruh, yang meliputi:

- a. Prestasi belajar dalam bentuk kemampuan pengetahuan dan pengertian. Hal ini juga meliputi ingatan, pemahaman, penegasan, sintesa, analisis dan evaluasi.
- b. Prestasi belajar dalam bentuk ketrampilan intelektual dan ketrampilan sosial.
- c. Prestasi belajar dalam bentuk sikap atau nilai.

Berdasarkan beberapa definisi di atas maka dapat disimpulkan bahwa prestasi belajar adalah hasil dari proses pengalaman belajar siswa yang meliputi aspek pengetahuan, ketrampilan intelektual dan sosial serta sikap yang dimiliki oleh siswa.

a) Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Proses dan Hasil Belajar

Siswa dalam melaksanakan kegiatan belajar maupun hasil yang diperoleh dari kegiatan belajar tentu dipengaruhi oleh faktor-faktor yang mendukung. Faktor-faktor tersebut dapat berasal dari dalam diri siswa sendiri ataupun dapat berasal dari luar diri siswa. Faktor yang berasal dari dalam diri siswa misalnya minat, motivasi, kondisi kesehatan, rasa ingin tau dan sebagainya. Sedangkan faktor yang berasal dari luar diri siswa antara lain kondisi sekolah, sarana dan prasana sekolah, metode pembelajaran, dan media pembelajaran.

Menurut Syaiful Bahri Djamarah (2008: 175-205), faktor-faktor yang mempengaruhi proses dan hasil belajar adalah sebagai berikut:

- a. Faktor lingkungan
 - a) Lingkungan alami
 - b) Lingkungan sosial budaya

- b. Faktor instrumental
 - a) Kurikulum
 - b) Program
 - c) Sarana dan fasilitas
 - d) Guru
- c. Kondisi fisiologi
Kondisi fisiologi pada umumnya sangat berpengaruh terhadap kemampuan belajar seseorang. Orang yang dalam keadaan segar jasmaninya akan berbeda belajarnya dengan orang yang dalam keadaan kelelahan.
- d. Kondisi psikologi
Belajar pada hakikatnya adalah proses psikologi. Oleh karena itu semua keadaan dan fungsi psikologi tentu saja mempengaruhi belajar seseorang. Faktor-faktor psikologis yang utama mempengaruhi proses dan hasil belajar anak didik adalah minat, kecerdasan, bakat, motivasi, kemampuan-kemampuan kognitif.

b) Fungsi Prestasi Belajar

Menurut Zainal Arifin (1991: 3-4) menyatakan bahwa prestasi belajar mempunyai beberapa fungsi utama antara lain:

- a) Prestasi belajar sebagai indikator kualitas dan kualitas pengetahuan yang telah dikuasai anak didik.
- b) Prestasi belajar sebagai lambang pemuas hasrat ingin tahu. Para ahli psikologi menyebut hal ini sebagai tendensi keingintahuan dan merupakan kebutuhan umum pada manusia, termasuk kebutuhan anak didik dalam suatu program pendidikan
- c) Prestasi belajar sebagai bahan informasi dalam inovasi pendidikan. Asumsinya adalah bahwa prestasi belajar dapat dijadikan pendorong bagi anak didik dalam meningkatkan ilmu pengetahuan dan teknologi dan berperan sebagai umpan balik (feedback) dalam meningkatkan mutu pendidikan.

- d) Prestasi belajar sebagai indikator intern dan ekstern dari suatu institus. Indikator intern dalam arti bahwa prestasi belajar dapat dijadikan indikator-indikator produktivitas suatu institusi pendidikan. Indikator ekstern dalam arti tinggi kesuksesan anak didik masyarakat.
- e) Prestasi belajar dapat dijadikan indikator terhadap daya serap (kecerdasan) anak didik. Dalam proses belajar mengajar, anak didik merupakan masalah utama dan pertama karena anak didik diharapkan dapat menyerap seluruh materi pelajaran yang telah diprogramkan dalam kurikulum.

Dilihat dari fungsi yang telah dipaparkan, prestasi belajar dapat dijadikan sebagai tolok ukur keberhasilan suatu pembelajaran. Hasil prestasi belajar yang baik menandakan bahwa proses pembelajaran telah berjalan dengan baik pula. Apabila hasil prestasi belajar belum sesuai dengan yang diharapkan, maka dapat dilakukan evaluasi agar dapat memperbaiki hasil prestasi belajar siswa.

b. Prinsip-Prinsip Belajar

Menurut Mustagin (2004: 69) prinsip-prinsip belajar terbagi menjadi delapan yaitu sebagai berikut:

- 1) Belajar akan berhasil jika disertai kemauan dan tujuan tertentu
- 2) Belajar akan lebih berhasil jika disertai berbuat, latihan, dan ulangan.
- 3) Belajar akan lebih berhasil jika tujuan pembelajaran berhubungan dengan aktivitas itu sendiri atau berhubungan dengan kebutuhan hidupnya
- 4) Belajar akan lebih berhasil jika memberi sukses yang menyenangkan

- 5) Belajar akan berhasil jika bahan yang dipelajari dipahami bukan sekedar menghafal fakta
- 6) Dalam proses belajar memerlukan bantuan dan bimbingan orang lain
- 7) Hasil belajar dibuktikan dengan adanya perubahan dari dalam diri pelajar
- 8) Ulangan dan latihan sangat diperlukan, akan tetapi tidak harus didahului dengan pemahaman.

c. Faktor yang Mempengaruhi Prestasi Belajar

Slameto (1998: 56-62) mengemukakan bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi prestasi belajar siswa dapat digolongkan menjadi dua yaitu faktor intern dan faktor ekstern. Faktor intern merupakan faktor yang timbul dari dalam individu itu sendiri yang dibagi menjadi dua yaitu faktor jasmani yang terdiri dari faktor kesehatan dan cacat tubuh, dan faktor psikologis yang terdiri dari intelegensi, perhatian, minat, bakat, motif kematangan dan kelelahan. Faktor ekstern adalah faktor-faktor yang berasal dari luar diri siswa yang termasuk dalam faktor ekstern yaitu faktor keluarga terdiri dari cara orang tua mendidik, relasi antar anggota keluarga suasana rumah tangga dan keadaan ekonomi keluarga, faktor sekolah yang terdiri dari metode mengajar, kurikulum, relasi guru dengan siswa, disiplin sekolah, keadaan gedung, faktor masyarakat, terdiri dari kegiatan siswa dalam masyarakat, media massa, teman, dan bentuk kehidupan masyarakat (Slameto, 2003: 54).

Faktor lain yang mempengaruhi prestasi belajar siswa adalah faktor yang ada pada diri organisme itu sendiri yang biasa disebut faktor individual, yang terdiri dari faktor pertumbuhan atau kematangan,

kecerdasan, latihan, inovasi, dan faktor pribadi. Selain itu juga faktor yang diluar organisme, yang biasa di keluarga, guru, cara mengajar, alat-alat yang digunakan dalam mengajar, lingkungan, kesempatan yang tersedia dan motivasi sosial (Ngalim Purwanto, 2002: 102).

3. Tinjauan tentang Pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental

Bidang keahlian Boga adalah bidang yang mencakup ruang lingkup makanan, mulai dari persiapan pengolahan sampai dengan menghidangkan makanan itu sendiri yang bersifat tradisional maupun internasional. Mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental merupakan komponen mata pelajaran keahlian yang mempunyai arti sangat luas dalam memberikan pemahaman tentang dasar-dasar Pengolahan Makanan Kontinental, siswa diberikan pelajaran praktek dan pelajaran teori dengan perbandingan pelajaran praktek sebesar 60% dan pelajaran teori 40%.

Standar kompetensi adalah kompetensi yang harus dikuasai oleh peserta didik sedangkan kompetensi dasar adalah pengembangan dari Standar Kompetensi Lulusan (SKL) yang menentukan kelulusan peserta didik. Standar Kompetensi Lulusan termuat dalam Permendiknas No. 22 Tahun 2006 dalam PP No. 19 Tahun 2005 tentang Standar Nasional Pendidikan dikemukakan bahwa SKL adalah kualitas kemampuan lulusan yang mencakup pengetahuan dan keterampilan.

Program diklat Pengolahan Makanan Kontinental yang diberikan pada kelas X Tata Boga di SMK BOPKRI 2 Yogyakarta adalah program

keahlian Tata Boga sesuai dengan kurikulum Spektrum selama dua semester, termasuk dalam program produktif.

Tabel 1. Kompetensi Kejuruan Pengolahan Makanan Kontinental Kelas X

Standar Kompetensi	Kompetensi Dasar
Mengolah Makanan Kontinental	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Menjelaskan prinsip pengolahan makanan kontinental ▪ Menggunakan peralatan pengolahan dengan tepat ▪ Mengolah stock,sup,dan sauce. ▪ Mengolah hot dan cold appetizer atau salad ▪ Mengolah sandwich dan hidangan dari sayur ▪ Mengolah hidangan berbahan terigu ▪ Mengolah hidangan dari telur,unggas, daging,dan seafood

(Sumber: Silabus Kelas X Semester Gasal 2011/2012)

Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental di kelas X “ pada standar kompetensi Mengolah Makanan Kontinental” ada beberapa kompetensi dasar. Dalam penelitian ini dibatasi satu kompetensi dasar yang akan dibahas yaitu *Menjelaskan prinsip Pengolahan Makanan Kontinental*. Adapula silabus yang menjadi acuan sebagai berikut:

Tabel 2. Silabus Kejuruan Pengolahan Makanan Kontinental Kelas X

Kompetensi dasar	Indikator	Materi pembelajaran	Kegiatan pembelajaran	Penilaian	Alokasi waktu			Sumber belajar
					TM	Praktik		
						Sekolah	Studi	
1.1 Menjelaskan prinsip pengolahan makanan kontinental	1.1.1 Persiapan bahan makanan kontinental: 1) Bahan diidentifikasi kan dengan benar sesuai dengan resep standar 2) Pemilihan bahan makanan kontinental 3) Penyimpanan bahan makanan kontinental 1.1.2 Digunakan berbagai teknik dasar pengolahan makan yang tepat dan sesuai standar perusahaan	1.1.1 Persiapan bahan makanan kontinental, penjelasan tentang : 1) Pengertian bumbu kontinental 2) Macam-macam bumbu kontinental 3) Pemilihan bumbu kontinental 4) Penyimpanan bumbu kontinental 1.1.2 Teknik dasar mengolah makanan kontinental, menjelaskan tentang: - Boiling - Poaching - Braising - Stewing - Steaming - Friying - Roasting - Baking Grilling	1.1.1 Persiapan bahan makanan kontinental,penjelasan tentang : 1)Pengertian bumbu kontinental 2)Macam-macam bumbu kontinental 3)Pemilihan bumbu kontinental 4)Penyimpanan bumbu kontinental 5)Kegunaan bumbu kontinental 1.1.2 Teknik dasar mengolah makanan kontinental, menjelaskan tentang: 1) macam- macam teknik pengolahan makanan 2) pengertian teknik pengolahan makanan meliputi : - Boiling - Poaching - Braising - Stewing - Steaming - Friying - Roasting - Baking - Grilling	Tes tertulis Tanya jawab				Power point Modul Buku panduan

4. Tinjauan tentang Metode Pembelajaran *Make A Match*

a. Pengertian Pembelajaran Kooperatif

Menurut Slavin seperti dikutip oleh (Isjoni 2007: 15) “In Cooperative learning methods, student work together in four member teams to master material initially presented by the teacher.” Dari uraian tersebut dapat dikemukakan bahwa cooperative learning adalah suatu model pembelajaran dimana sistem belajar dan bekerja dalam kelompok-kelompok kecil yang berjumlah 4-6 orang secara kolaboratif sehingga dapat merangsang siswa lebih bergairah dalam belajar.

Cooperatif learning menurut Djahiri K. Seperti dikutip oleh (Isjoni, 2007: 19) menyebutkan cooperative learning sebagai pembelajaran kelompok kooperatif yang menuntut diterapkannya pendekatan belajar yang siswa sentris, humanistik, dan demokratis yang disesuaikan dengan kemampuan siswa dan lingkungan belajarnya.

Dengan demikian cooperative learning dapat dirumuskan sebagai kegiatan pembelajaran kelompok yang terarah, terpadu, efektif, efisien, kearah mencari atau mengkaji sesuatu melalui proses kerjasama dan saling membantu sehingga tercapai proses dan hasil belajar yang produktif.

Tidak semua kerja kelompok bisa dianggap cooperative learning. Menurut (Muslimin Ibrahim, Fida Rachmadiati, Muhammad Nur, et al, 2000:6) dalam Supadi Hs, beberapa unsur dasar pembelajaran kooperatif diantaranya adalah sebagai berikut: (1) dalam kelompoknya, siswa harus beranggapan bahwa sehidup seperjuangan. (2) siswa bertanggungjawab terhadap segala sesuatu didalam kelompoknya, seperti milik sendiri. (3) siswa harus berpandangan bahwa semua anggota kelompoknya mempunyai tujuan yang sam. (4) siswa harus berbagi tugas dan tanggungjawab yang sama dalam kelompoknya. (5) siswa akan dikenakan evaluasi baik secara individu maupun secara kelompok.

Dari uraian tersebut, pada pembelajaran kooperatif learning tampak memiliki tanda-tanda seperti berikut: (1) siswa bekerja dalam kelompok secara kooperatif untuk menuntaskan materi belajarnya. (2) susunan anggota kelompok dari siswa yang berkemampuan tinggi, sedang, dan rendah. (3) anggota kelompok tidak membedakan suku dan ras. (4) penghargaan lebih bersifat kelompok daripada individu

Tujuan utama pembelajaran cooperative learning adalah agar peserta didik dapat belajar secara berkelompok bersama teman-temannya dengan cara saling menghargai pendapat dan memberikan kesempatan kepada orang lain untuk mengemukakan gagasannya dengan menyampaikan pendapat mereka secara berkelompok. Selain itu juga dapat meningkatkan cara belajar siswa menuju belajar lebih baik (Isjoni, 2007: 21).

Bila dibandingkan dengan pembelajaran yang masih bersifat konvensional, cooperative learning memiliki beberapa keunggulan-keunggulan dilihat dari aspek siswa meliputi:

1. Memberi peluang kepada siswa agar mengemukakan dan membahas suatu pandangan, pengalaman yang diperoleh siswa secara bekerja sama dalam merumuskan satu pandangan kelompok Cilibert- Macmilan dalam (Isjoni, 2007: 23).
2. Memungkinkan siswa untuk mengembangkan pengetahuan, kemampuan, dan ketrampilan secara penuh dalam suasana belajar yang terbuka dan demokratis. Siswa bukan lagi sebagai

obyek pembelajaran, namun bisa juga berperan sebagai tutor bagio teman sebaya (Isjoni, 2007: 23).

3. Memungkinkan siswa memiliki motivasi yang tinggi, peningkatan kemampuan akademik, meningkatkan kemampuan berpikir kritis, membentuk hubungan persahabatan, menimba berbagai informasi, belajar menggunakan sopan santun, meningkatkan motivasi siswa, memperbaiki sikap terhadap sekolah dan belajar, mengurangi tingkah laku yang kurang baik serta membantu menghargai pokok pikiran orang lain (Johnson dalam kutipan Isjoni, 2007: 24).

Selanjutnya Jarolimek dan Parker dalam kutipan Isjoni (2007: 24) mengatakan bahwa keunggulan yang diperoleh dari pembelajaran kooperatif adalah sebagai berikut:

- 1) Saling ketergantungan yang positif
- 2) Adanya pengakuan dalam merespon perbedaan individu
- 3) Siswa dilibatkan dalam perencanaan dan pengelolaan kelas
- 4) Suasana yang rilek dan menyenangkan
- 5) Terjalin hubungan yang hangat dan bersahabat antara guru dan siswa
- 6) Memiliki banyak kesempatan untu mengekspresikan pengalaman emosi yang menyenangkan

Adapun kelemahan dari pembelajaran kooperatif learning sebagai berikut :

- 1) Guru harus menyiapkan pembelajaran secara matang, memerlukan banyak tenaga, waktu, dan pemikiran.
- 2) Agar proses pembelajaran berjalan lancar maka dibutuhkan dukungan fasilitas, alat, dan biaya yang cukup memadai.
- 3) Selama kegiatan diskusi kelompok berlangsung ada kecenderungan topik permasalahan yang sedang dibahas meluas sehingga banyak yang tidak sesuai dengan waktu yang telah ditentukan
- 4) Saat berdiskusi kelas, terkadang didominasi seseorang, hal ini mengakibatkan siswa yang lain menjadi pasif

Keberhasilan belajar kooperatif tampaknya juga dipengaruhi bagaimana ciri-ciri guru yang berhasil atau guru yang efektif. Pendapat dari para ahli pendidikan tentang bagaimana ciri-ciri guru yang berhasil tidaklah sama. Ada perbedaan yang mengatakan, guru yang berhasil harus mempunyai rasa cinta dengan belajar dan menguasai sepenuhnya bidang studi yang menjadi beban tugasnya. Pendapat lain mengatakan guru efektif adalah seorang individu yang dapat memotivasi siswa siswanya untuk bekerja tidak sekedar mencapai suatu prestasi lebih, namun juga menjadi anggota masyarakat yang pengasih.

b. Pengertian Metode Pembelajaran *Make A Match*

Guna meningkatkan partisipasi dan keaktifan siswa dalam kelas, guru menerapkan metode pembelajaran *Make A Match*. Metode pembelajaran *Make A Match* atau mencari pasangan merupakan salah satu alternatif yang

dapat diterapkan kepada siswa. Penerapan metode ini dimulai dari teknik yaitu siswa disuruh mencari pasangan kartu yang merupakan jawaban/soal sebelum batas waktunya, siswa yang dapat mencocokkan kartunya diberi poin.

Teknik metode pembelajaran *Make A Match* atau mencari pasangan dikembangkan oleh Lorna Curran (1994). Salah satu keunggulan tehnik ini adalah siswa mencari pasangan sambil belajar mengenai suatu konsep atau topik dalam suasana yang menyenangkan. Langkah-langkah penerapan metode pembelajaran *Make A Match* sebagai berikut:

- a) Guru menyiapkan beberapa kartu yang berisi beberapa konsep atau topik yang cocok untuk sesi review, satu bagian kartu soal dan bagian lainnya kartu jawaban.
- b) Setiap siswa mendapatkan sebuah kartu yang bertuliskan soal/jawaban.
- c) Tiap siswa memikirkan jawaban/soal dari kartu yang dipegang.
- d) Setiap siswa mencari pasangan kartu yang cocok dengan kartunya. Misalnya: pemegang kartu yang bertuliskan nama tumbuhan dalam bahasa Indonesia akan berpasangan dengan nama tumbuhan dalam bahasa latin (ilmiah).
- e) Setiap siswa yang dapat mencocokkan kartunya sebelum batas waktu diberi poin.
- f) Jika siswa tidak dapat mencocokkan kartunya dengan kartu temannya (tidak dapat menemukan kartu soal atau kartu jawaban) akan mendapatkan hukuman, yang telah disepakati bersama.
- g) Setelah satu babak, kartu dikocok lagi agar tiap siswa mendapat kartu yang berbeda dari sebelumnya, demikian seterusnya.
- h) Siswa juga bisa bergabung dengan 2 atau 3 siswa lainnya yang memegang kartu yang cocok.
- i) Guru bersama-sama dengan siswa membuat kesimpulan terhadap materi pelajaran.

Menurut Agus Suprijono, (2009: 94), hal-hal yang perlu dipersiapkan jika pembelajaran dikembangkan dengan metode *Make A Match* adalah kartu-kartu. Kartu-kartu tersebut terdiri dari kartu berisi

pertanyaan-pertanyaan dan kartu-kartu lainnya berisi jawaban dari pertanyaan-pertanyaan tersebut. Langkah-langkah penerapan metode pembelajaran *Make A Match* sebagai berikut:

- a) Guru membagi komunitas kelas menjadi 3 kelompok, yaitu: kelompok pertama kelompok pembawa kartu berisi pertanyaan, kelompok kedua kelompok pembawa kartu yang berisi jawaban, kelompok ketiga adalah kelompok penilai.
- b) Atur kelompok-kelompok tersebut berbentuk huruf U, upayakan kelompok pertama dan kelompok kedua berjajar saling berhadapan.
- c) Kemudian guru membunyikan peluit pertanda agar kelompok pertama maupun kelompok kedua saling bergerak untuk mencari pasangan pertanyaan-jawaban yang cocok.
- d) Beri waktu untuk berdiskusi. Hasil diskusi ditandai oleh pasangan-pasangan antar anggota kelompok pembawa kartu pertanyaan dan anggota kelompok pembawa kartu jawaban..
- e) Pasangan-pasangan yang sudah terbentuk dengan hasil jawaban yang cocok wajib menunjukkan pertanyaan-jawaban kepada kelompok penilai.
- f) Kelompok penilai kemudian membacakan apakah pasangan pertanyaan-jawaban itu cocok.
- g) Setelah penilaian dilakukan, diatur sedemikian rupa kelompok pertama dan kelompok kedua bersatu kemudian memposisikan dirinya menjadi kelompok penilai, sementara kelompok penilai pada sesi pertama di atas dipecah menjadi dua, sebagian memegang kartu pertanyaan dan sebagian lainnya memegang kartu jawaban. Posisikan dalam bentuk huruf U. Guru kembali membunyikan peluitnya menandai kelompok pemegang kartu pertanyaan dan kelompok pemegang kartu jawaban bergerak untuk mencari, mencocokkan, dan mendiskusikan pertanyaan-jawaban. Berikutnya adalah masing-masing pasangan pertanyaan-jawaban menunjukkan hasil kerjanya kepada penilai.

Perlu diketahui bahwa tidak semua peserta didik baik yang berperan sebagai pemegang kartu pertanyaan, pemegang kartu jawaban, maupun penilai mengetahui dan memahami secara pasti apakah betul kartu pertanyaan-jawaban yang mereka pasangkan sudah cocok. Demikian halnya

bagi peserta didik kelompok penilai. Mereka juga belum mengetahui pasti apakah penilaian mereka benar atas pertanyaan-jawaban. Berdasarkan kondisi inilah guru memfasilitasi didikusikan untuk memberi kesempatan kepada seluruh peserta didik mengonfirmasikan hal-hal yang mereka telah lakukan yaitu memasang pertanyaan-jawaban dan melaksanakan penilaian.

Dalam penelitian ini peneliti memodifikasi metode pembelajaran *Make A Match* dengan langkah-langkah sebagai berikut:

- 1) Guru menyiapkan satu set kartu yang terdiri dari 40 kartu, yang satu bagian kartu berisi soal dan yang satu bagian lagi berisi kartu jawaban.
- 2) Setiap kelompok siswa mendapat satu set kartu yang terdiri dari 20 kartu soal dan 20 kartu jawaban.
- 3) Setiap kelompok berdiskusi untuk menemukan pasangan-pasangan kartu yang cocok.
- 4) Setiap kelompok yang dapat menyelesaikan atau memasang-masangkan kartu sebelum batas waktu akan diberi nilai atau hadiah.

B. Penelitian yang Relevan

Selain penelitian langsung, peneliti juga menggunakan hasil penelitian lain yang terkait dengan prestasi belajar. Penelitian yang dilakukan oleh Tatik Riyanti (2009) yang berjudul “Penerapan Model Pembelajaran Kooperatif dengan Metode Jigsaw dalam Peningkatan Prestasi Hasil Belajar Akuntansi Siswa Kelas XB SMK Negeri I Pedan Klaten Tahun Ajaran 2008/2009 “. Hasil penelitian menunjukkan bahwa analisis dan data penelitian model

pembelajaran kooperatif dengan metode jigsaw mengalami peningkatan prestasi belajar pada siklus I dan II adalah 50% dan 80 %.

Penelitian yang dilakukan Khusnul Khotimah (2010) yang berjudul “Penerapan Model Pembelajaran Kooperatif tipe Group Investigasi dalam Peningkatan Aktivitas Belajar Siswa Kelas X Program Keahlian Akuntansi SMK Negeri I Bantul Tahun Ajaran 2009/2010”. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa analisis dan data penelitian pada siklus I dan II berturut-turut adalah 52,8% dan 69,4 %.

Penelitian yang dilakukan Yatmi Purwati (2008) yang berjudul “Meningkatkan Minat dan Prestasi Belajar IPS Sejarah melalui Penerapan Pendekatan Pembelajaran Make A Match pada siswa SMP N 4 Gamping”. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa peningkatan prestasi dari siklus I nilai rata-rata siswa sebesar 65,71; siklus II 73,33; siklus III sebesar 77,27; dan siklus IV sebesar 84.

Penelitian yang dilakukan Yan Ermarawuri (2011) yang berjudul “Penerapan Pembelajaran Kooperatif Tipe Group Investigasi Dalam upaya Meningkatkan Prestasi Belajar Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia Kelas X Tata Boga SMK Swadaya Temanggung”. Hasil penelitian menunjukkan analisis dan data penelitian pada siklus I adalah nilai rata-rata 52,86 pada *pre test* I dan 73,57 pada *post test* I, dan siklus II nilai rata-rata 60,29 untuk *pre test* II dan 80,14 untuk *post test* II.

Berdasarkan penelitian-penelitian yang telah dilakukan sebelumnya, penulis dalam penelitian ini mencoba secara khusus tentang penerapan metode

pembelajaran *Make A Match* pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental pada Siswa Kelas X SMK BOPKRI 2 Yogyakarta.

C. Kerangka Berpikir

Mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental merupakan mata pelajaran produktif di SMK BOPKRI 2 Yogyakarta yang diberikan di kelas X selama dua semester. Berdasarkan hasil evaluasi ujian semester ganjil pada tahun ajaran 2011/2012 sebanyak 55,56 % siswa kelas X Tata Boga belum mencapai standar nilai yang telah ditentukan yaitu Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) yakni sebesar 75,00. Banyaknya siswa yang belum memenuhi standar nilai tersebut yaitu lebih dari sebagian jumlah siswa kelas X dan tidak tercapainya nilai tersebut banyak terdapat pada aspek kognitif.

Model pembelajaran kooperatif merupakan suatu model pembelajaran dimana siswa belajar dan bekerja dalam kelompok-kelompok kecil secara kolaboratif yang anggotanya terdiri dari 4 sampai 6 orang, dengan struktur kelompok yang bersifat heterogen. Di SMK BOPKRI 2 Yogyakarta belum pernah dilaksanakan model pembelajaran kooperatif sebelumnya.

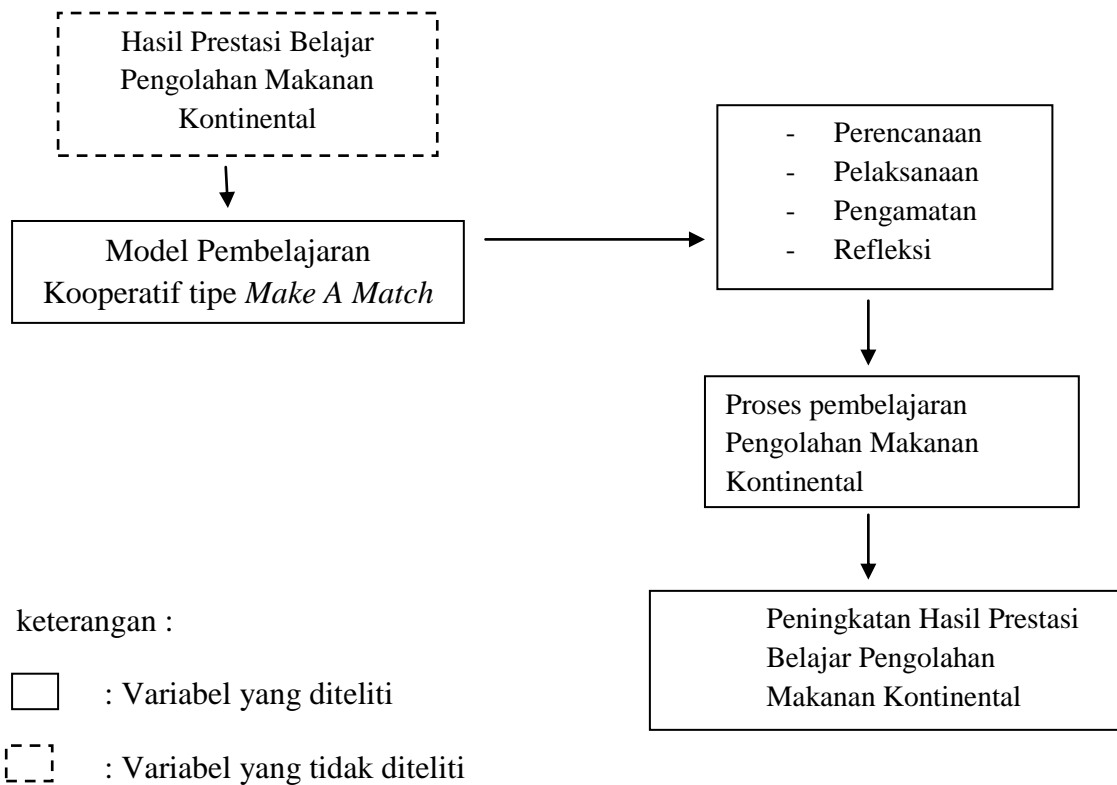
Tujuan dari pelaksanaan model pembelajaran ini adalah untuk meningkatkan prestasi belajar teori siswa kelas X Tata Boga pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental dengan mengacu pada standar nilai yang telah ditetapkan.

Berdasarkan beberapa penjelasan di atas, maka akan dilakukan penelitian kegiatan penerapan model kooperatif dalam upaya meningkatkan hasil prestasi belajar mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental kelas X Tata Boga

SMK BOPKRI 2 Yogyakarta. Pelaksanaan model pembelajaran kooperatif ini dilakukan dengan menggunakan penerapan metode pembelajaran *Make A Match* karena dalam metode ini siswa diberi kesempatan untuk mempelajari materi pelajaran dengan mencari pasangan kartu pertanyaan dan kartu jawaban sesuai dengan topik masalah pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental. Mereka membentuk menjadi empat kelompok kemudian guru membagikan kartu-kartu pertanyaan dan kartu-kartu jawaban kemudian mereka mencari pasangan yang sesuai dan kemudian didiskusikan. Kegiatan ini dapat lebih memberikan pemahaman pada siswa karena mereka tidak hanya mendengarkan dan mencatat dari penjelasan guru namun siswa bisa aktif ikut serta dalam memecahkan masalah.

Jenis penelitian yang digunakan yaitu penelitian tindakan kelas dengan subyek siswa kelas X Tata Boga I SMK BOPKRI 2 Yogyakarta yang berjumlah 18 siswa, dengan menggunakan penelitian tindakan kelas model Stephen Kemmis dan Robbin Mc Taggart yang terdiri dari perencanaan, pelaksanaan, pengamatan dan refleksi. Penerapan metode pembelajaran *Make A Match* diharapkan dapat meningkatkan hasil prestasi belajar mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental kelas X Tata Boga SMK BOPKRI 2 Yogyakarta.

Adapun kerangka berfikir yang lebih mudah dimengerti dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Alur Kerangka Berfikir

D. Pengajuan Hipotesis

Berdasarkan kajian teori dan kerangka berpikir dalam penelitian ini, maka peneliti mengajukan hipotesis penelitian, yaitu siswa kelas X Tata Boga SMK BOPKRI 2 Yogyakarta yang belajar mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental ada perbedaan hasil prestasi belajar setelah penerapan metode pembelajaran *Make A Match*.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Dalam melaksanakan penelitian ini penulis mengambil lokasi penelitian di SMK BOPKRI 2 Yogyakarta yang terletak di alamat di Jalan Bintaran Tengah No.6 Yogyakarta,

2. Tempat dan Waktu Penelitian

a. Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di SMK BOPKRI 2 Yogyakarta

b. Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada semester genap Tahun Pelajaran 2011/2012 yaitu pada bulan Februari – Juni 2012

3. Subyek Penelitian

Subyek penelitian ini adalah siswa kelas X Tata Boga I SMK BOPKRI 2 Yogyakarta pada semester genap tahun ajaran 2011/2012 yang menempuh mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental dengan jumlah 18 siswa.

4. Jenis Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian tindakan kelas, yaitu penelitian yang dilakukan oleh guru di kelas atau di sekolah tempat ia

mengajar, dengan penekan pada penyempurnaan atau peningkatan praktek dan proses dalam belajar. Dalam pelaksanaannya guru dapat melakukan penelitian tindakan kelas secara mandiri atau kolaborasi akan tetapi tidak boleh menghambat kegiatan utama sebagai guru dalam proses pembelajaran (Susilo, 2007: 16). Penelitian tindakan kelas ialah bagaimana sekelompok guru dapat mengorganisasikan kondisi praktek pembelajaran mereka, dan belajar dari pengalaman mereka sendiri. Mereka dapat mencoba suatu gagasan mengenai perbaikan pembelajaran dan melihat pengaruh nyata dari upaya itu. (Rochiati Wiriaatmaja, 2006: 13).

Penelitian tindakan kelas ini bersifat kolaboratif yaitu guru berperan sebagai pelaksana tindakan serta peneliti sebagai pengamat pelaksana tindakan. Penelitian tindakan kelas terdiri dari 4 tindakan utama yang dilakukan dalam siklus yang berulang yaitu perencanaan, tindakan, pengamatan atau observasi dan refleksi.

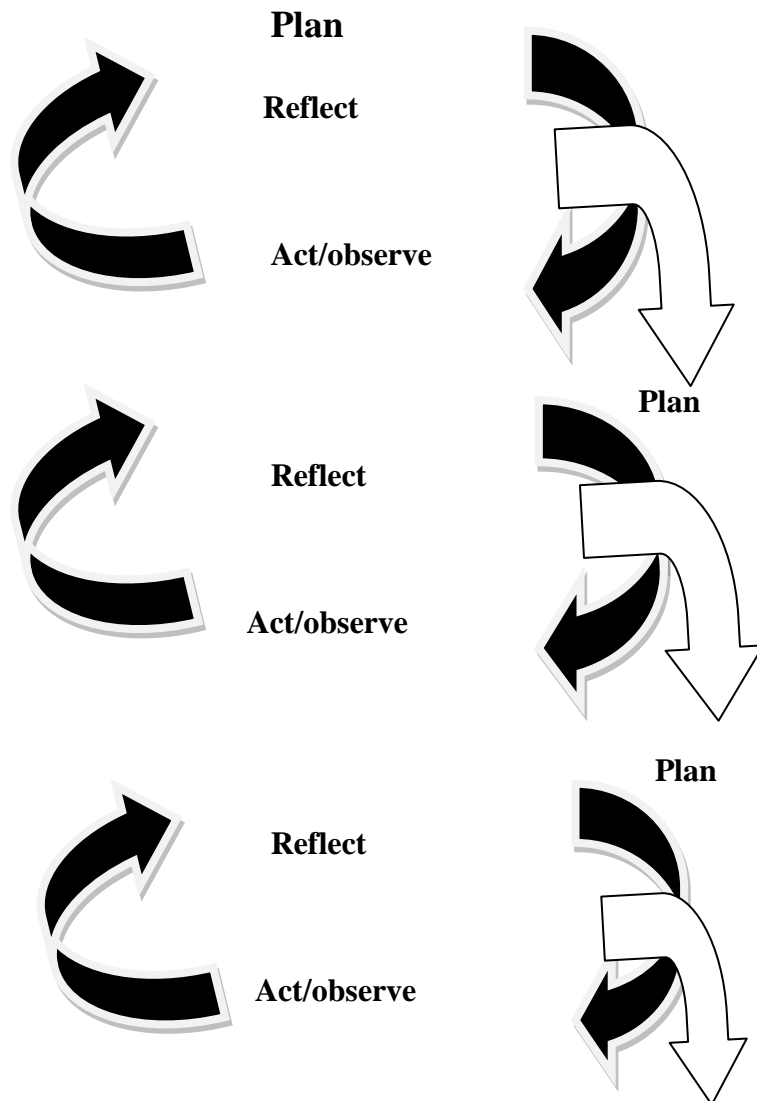
Pemilihan metode ini berdasarkan atas asumsi untuk memperbaiki proses kegiatan belajar di sekolah. Selain itu juga penelitian ini merupakan penelitian yang dilakukan sebagai strategi pemecahan masalah dengan memanfaatkan tindakan nyata, kemudian melakukan refleksi terhadap hasil tindakan.

Rancangan model penelitian tindakan kelas yang digunakan dalam penelitian ini adalah model yang dikembangkan oleh Stephen Kemmis dan Robbin Mc Taggart. Penggunaan model ini dikarenakan apabila dalam awal pelaksanaan tindakan ditemukan adanya kekurangan,

maka perencanaan dan pelaksanaan tindakan masih dapat dilanjutkan pada siklus berikutnya sampai target yang diinginkan dapat tercapai. Model ini memiliki empat komponen yaitu:

- 1) Perencanaan
- 2) Pelaksanaan
- 3) Observasi
- 4) Refleksi

(Zainal Aqib, 2006: 22)



Gambar 2. Rancangan Penelitian Tindakan Kelas Model Kemmis & Mc. Taggart

5. Prosedur Penelitian

Penelitian tindakan merupakan proses pengkajian melalui sistem daur ulang dari berbagai kegiatan yang bersifat reflektif untuk memperbaiki dan meningkatkan proses serta hasil pembelajaran. Penelitian tindakan kelas terdiri dari 4 tindakan utama yang dilakukan dalam siklus yang berulang yaitu perencanaan, tindakan, pengamatan atau observasi dan refleksi. Adapun rincian prosedur dan penjelasannya sebagai berikut:

1) Perencanaan

a. Tahap Persiapan Penelitian Tindakan

Tahap persiapan penelitian tindakan yaitu mengajukan permohonan penelitian kepada Kepala Sekolah SMK Bopkri 2 Yogyakarta dan dilanjutkan dengan melakukan observasi kelas dan wawancara dengan guru mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental sebagai kolaborator.

Langkah berikutnya peneliti melakukan koordinasi dengan guru kolaborator yang meliputi penyusunan jadwal kegiatan penelitian, penyusunan program pembelajaran, dan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), penentuan standar nilai, materi standar kompetensi mengolah makanan kontinental.

Observasi awal yang dilakukan yaitu meliputi proses pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental di kelas X Tata Boga SMK Bopkri 2 Yogyakarta. Kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui dan menetapkan permasalahan dan solusi yang akan diambil untuk mengatasi masalah yang muncul.

b. Tahap Perencanaan Pelaksanaan Tindakan Kelas

Kegiatan yang dilaksanakan pada tahap perencanaan adalah menyusun rancangan yang akan dilaksanakan sesuai dengan temuan masalah dan gagasan awal. Rancangan yang akan dilaksanakan mengacu pada metode pembelajaran *Make A Match*. Dalam perencanaan ini peneliti mengembangkan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), materi pembelajaran, soal tes prestasi

belajar, lembar observasi, dan lembar wawancara. Dapat diuraikan sebagai berikut:

a) Rancangan Pelaksanaan Pembelajaran

Membuat Rancangan Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) yang digunakan guru sebagai pedoman dalam pelaksanaan pembelajaran. Pembuatan RPP sudah didiskusikan dengan dosen pembimbing dan guru yang bersangkutan.

b) Materi Pembelajaran

Pada setiap siklus materi yang akan diberikan berbeda, sehingga pada saat pemilihan materi yang tepat, guru bersama peneliti berdiskusi dalam penyusunan materi pembelajaran yang dibutuhkan sehingga sesuai dengan model pembelajaran yang akan diterapkan. Persiapan terpenting dalam penelitian ini, adalah membuat alat bantu pembelajaran berupa kartu, satu set kartu, yaitu berisi 20 kartu pertanyaan dan 20 kartu lainnya berisi jawaban yang berhubungan dengan bahan kegiatan dalam pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental. Adapun jumlah kartu untuk bermain berjumlah 40 kartu yang disesuaikan dengan cakupan bahasa pelajaran yang bersangkutan.

c) Tes Prestasi Belajar

Tes prestasi diberikan kepada siswa dan dilaksanakan pada setiap awal dan akhir siklus (*pre test/post test*). Tes ini berfungsi untuk mengetahui peningkatan hasil prestasi belajar siswa setelah menerapkan metode pembelajaran *Make A Match*.

d) Lembar Observasi

Lembar observasi dipergunakan untuk mengamati aktivitas siswa pada setiap pertemuan. Lembar observasi yang digunakan merupakan pedoman yang disusun oleh peneliti dengan mengacu pada pelaksanaan evaluasi pembelajaran berdasarkan metode pembelajaran *Make A Match*. Lembar observasi sebelumnya telah dikonsultasikan dengan dosen pembimbing agar layak digunakan.

2) Tindakan

Pelaksanaan tindakan dilaksanakan untuk menerapkan rencana yang telah ditetapkan yaitu melaksanakan pembelajaran dengan metode *Make A Match*. Peneliti bersama kolaborator mengikuti proses pelaksanaan tindakan yaitu dengan mengacu pada prosedur pembelajaran dengan metode *Make A Match*, dengan penjelasan sebagai berikut:

1. Siklus I (Pertama)

Mengadaptasi model pembelajaran, mengidentifikasi data informasi materi pelajaran, membuat kartu sejumlah 4 set, dan tiap set kartu terdiri dari 40 lembar kartu, memuat instrumen pengumpul data (lembar tes prestasi, lembar observasi). Proses belajar mengajar siklus direncanakan menurut skenario sebagai berikut:

- a) Diawal pembelajaran 15 menit, berisi kegiatan belajar mengajar sebagai berikut:
 - a. Salam, doa, dan presensi
 - b. Apersepsi

- c. Memberikan semangat belajar kepada siswa
- d. Menyampaikan standar kompetensi, kompetensi dasar, dan indikator pembelajaran

b) Kegiatan Inti:

Proses belajar mengajar siklus I direncanakan menurut skenario sebagai berikut: Pada kegiatan inti (90 menit) berisi pokok kegiatan yaitu:

- 1) Pencarian informasi mengenai aktivitas, dan prestasi belajar siswa terhadap mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental dengan melakukan pre test dan pembagian lembar observasi
- 2) Kegiatan pembelajaran meliputi, guru membagikan hand out dan menjelaskan materi, memberikan informasi dan tanya jawab tentang materi teknik pengolahan makanan yang meliputi: *dry head cooking* dan *moist head cooking*
- 3) Guru membentuk 4 kelompok siswa yang terdiri dari 4-5 orang
- 4) Guru membagikan alat permainan atau kartu.
- 5) Guru menjelaskan aturan permainan secara lisan,
- 6) Kemudian siswa berdiskusi dalam kelompok untuk memasang-masangkan kartu
- 7) Guru memeriksa dan membimbing kelompok yang mengalami kesulitan
- 8) Siswa mempresentasikan hasil diskusi

- c) Dibagian akhir pembelajaran atau penutup 15 menit, guru melakukan evaluasi memberikan post test di akhir proses belajar mengajar.

2. Siklus II (Kedua)

Sesuai dengan refleksi siklus I, maka perencanaan siklus II meliputi kegiatan sebagai berikut: bentuk kegiatan belajar mengajar pada siklus II pada intinya sama seperti pada siklus I, dengan perubahan guru mempersiapkan game-game untuk kompetisi antar kelompok, guru juga menyediakan hadiah untuk kelompok yang berprestasi serta dalam memberikan petunjuk kerja ke kelompok lebih diperjelas. Proses belajar mengajar siklus direncanakan menurut skenario sebagai berikut:

- a) Diawal pembelajaran 15 menit, berisi kegiatan belajar mengajar sebagai berikut:

- a. Salam, doa, dan presensi
- b. Apersepsi
- c. Memberikan semangat belajar kepada siswa
- d. Menyampaikan standar kompetensi, kompetensi dasar, dan indikator pembelajaran

- b) Kegiatan Inti:

Proses belajar mengajar siklus II direncanakan menurut skenario sebagai berikut: Pada kegiatan inti (90 menit) berisi pokok kegiatan:

1. Pencarian informasi mengenai aktivitas, dan prestasi belajar siswa terhadap mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental dengan melakukan pre test dan pembagian lembar observasi
 2. Kegiatan pembelajaran berupa guru membagikan hand out dan menjelaskan materi, memberikan informasi dan tanya jawab tentang materi teknik pengolahan makanan yang meliputi: *fat cooking*.
 3. Guru membentuk 4 kelompok baru yang terdiri dari 4-5 orang yang anggotanya beragam baik dari kemampuan maupun jenis kelamin.
 4. Guru membagikan alat permainan atau kartu, dan guru menjelaskan aturan permainan secara lisan
 5. Siswa berdiskusi dalam kelompok untuk memasang-masangkan kartu, guru memeriksa dan membimbing kelompok yang mengalami kesulitan.
 6. Pada siklus ke II ini, masing-masing kelompok berlomba untuk memasang kartu sesuai dengan waktu yang ditentukan. Kelompok yang paling cepat dan tepat, keluar sebagai pemenang dan akan mendapatkan hadiah.
- c) Dibagian akhir pembelajaran atau penutup 15 menit, guru melakukan evaluasi memberikan post test di akhir proses belajar mengajar.

3) Pengamatan atau Observasi

Pengamatan dilakukan dengan menggunakan lembar observasi dan dokumentasi. Pengamatan dilakukan selama tahap pelaksanaan tindakan berlangsung. Pada tahap observasi ini yang diamati adalah kondisi kegiatan belajar mengajar mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental dan pelaksanaan model pembelajaran dengan metode *Make A Match* pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental

4) Refleksi

Dari proses perencanaan, tindakan, pengamatan atau observasi dilanjutkan refleksi. Refleksi adalah kegiatan untuk mengemukakan kembali apa yang telah dilakukan. Kekurangan maupun ketercapaian pembelajaran didiskusikan bersama antara peneliti dan guru untuk menyimpulkan data dan informasi yang berhasil dikumpulkan sebagai pertimbangan perencanaan pembelajaran pada siklus berikutnya.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh peneliti bersama dengan guru kolaborasi melakukan evaluasi mengenai prestasi belajar siswa. Berdasarkan hasil evaluasi ini nantinya akan diketahui tingkat kesuksesan pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental dengan menggunakan metode pembelajaran *Make A Match*. Selain itu dengan evaluasi ini juga akan diperoleh permasalahan-permasalahan baru. Permasalahan yang muncul itulah yang nantinya akan dijadikan tolok ukur untuk melakukan perencanaan ulang sebagai penyempurnaan tindakan selanjutnya agar dapat mencapai hasil yang maksimal.

B. Definisi Operasional Variabel Penelitian

Dalam penelitian tindakan kelas ini, gejala yang menjadi fokus peneliti untuk diamati adalah sebagai berikut:

1. Prestasi belajar adalah tingkat kemampuan aktual yang diukur berupa penguasaan pengetahuan sebagai hasil dari proses belajar mengajar di sekolah.
2. Pembelajaran *Make A Match* adalah suatu teknik pengajaran yang melibatkan siswa secara aktif untuk mencari hal-hal yang dipelajari dengan mengikuti petunjuk kegiatan yang dirancang oleh guru berupa memasang-masangkan kartu pertanyaan dan jawaban dengan pengalaman empirik yang mengarah pada tujuan pembelajaran.

C. Populasi dan Sampel Penelitian

Pada penelitian tindakan kelas tidak terdapat penetapan populasi dan sampel penelitian. Menurut Suharsimi Arikunto (2008: 27), penelitian tindakan tidak mengenal populasi dan sampel, karena dampak pelakunya hanya berlaku bagi subyek yang dikenai tindakan saja. Walaupun demikian, pelaksanaan penelitian tindakan kelas harus dilakukan secara hati-hati, cermat, dan sistematis.

D. Instrumen dan Teknik Pengumpulan Data

Menurut Suharsimi Arikunto (2006: 151) teknik pengumpulan data adalah cara yang digunakan oleh peneliti dalam mengumpulkan data penelitian, maka terdapat beberapa metode pengumpulan data yang digunakan agar dapat yang diperoleh merupakan data yang valid.

Teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling utama dalam penelitian, karena tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan data. Teknik pengumpulan data yang lazim digunakan adalah wawancara, observasi, dokumentasi, angket, dan tes. Berdasarkan hal tersebut di atas, teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini sebagai berikut:

1) Observasi

Observasi/pengamatan merupakan suatu proses yang kompleks, suatu proses yang tersusun dari berbagai proses biologis dan psikologis. Dua yang diamati diantara yang terpenting adalah proses- proses pengamatan dan ingatan. Teknik pengumpulan data dengan observasi digunakan apabila penelitian berkenaan dengan perilaku manusia, proses kerja, gejala-gejala alam dan bila responden yang diamati tidak terlalu besar (Sutrisno Hadi dalam Sugiyono, 2009: 203)

Dalam penelitian ini observasi yang digunakan adalah observasi partisipatif. Dalam observasi ini peneliti terlibat dalam kegiatan subyek yang sedang diamati. Pengamatan dilakukan pada perilaku guru dan siswa kelas X Tata Boga dalam pelaksanaan metode pembelajaran *Make A Match*. Adapun tabel kisi-kisi sebagai berikut:

Tabel 3. Kisi-Kisi Instrumen Observasi Penilaian *Make A Match*

Sumber Data	Variable	Sub Variable	Indikator	Nomor Item
Guru	Model pembelajaran kooperatif tipe <i>Make A Match</i>	Pembelajaran	Membuat RPP	1
			Membuat silabus	2
			Membuka pelajaran	3
			Menjelaskan tujuan pembelajaran	4
			Membagi siswa ke dalam kelompok-kelompok	5
			Mengenai langkah-langkah pelaksanaan metode <i>Make A Match</i>	6
			Memulai kegiatan pembelajaran metode <i>Make A Match</i>	7
			Melakukan evaluasi	8
			Menyimpulkan	9
			Menutup pelajaran	10
Siswa			Memperhatikan pelajaran dengan metode <i>Make A Match</i>	1
			Mengikuti-langkah- langkah metode <i>Make A Match</i>	2
			Aktif selama kegiatan belajar mengajar dengan metode <i>Make A Match</i>	3

Kisi-kisi lembar observasi pada penelitian ini diturunkan dari teori Slameto, (1995: 35-37) tentang prinsip-prinsip dalam mengajar dan teori Agus Suprijono, (2009: 94) tentang tahapan-tahapan dalam pembelajaran metode *Make A Match*. Adapun tabel lembar observasi yang digunakan bisa dilihat pada tabel 4.

Tabel 4. Lembar Observasi untuk Guru dan Siswa

1.) Lembar Observasi untuk Guru

No	Aspek yang diamati	Ya	Tidak
1	Guru membuat RPP		
2	Guru membuat silabus		
3	Guru membuka pelajaran		
4	Guru menyampaikan tujuan pembelajaran		
5	Guru membagi siswa ke dalam kelompok-kelompok		
6	Guru menjelaskan kepada siswa mengenai pelaksanaan metode penilaian <i>Make A Match</i>		
7	Guru meminta siswa untuk memulai kegiatan pembelajaran dengan metode penilaian <i>Make A Match</i>		
8	Guru melakukan evaluasi		
9	Guru menyimpulkan materi yang diajarkan		
10	Guru menutup mata pelajaran		

2.) Lembar Observasi untuk Siswa Kelas X Tata Boga

No	Aspek yang diamati	Ya	Tidak
1	Siswa memperhatikan selama kegiatan belajar mengajar dengan metode <i>Make A Match</i>		
2	Siswa tertarik dengan penerapan pembelajaran metode <i>Make A Match</i>		
3	Siswa aktif selama kegiatan belajar mengajar dengan penerapan metode <i>Make A Match</i>		

2) Soal Tes Prestasi Belajar

Tes hasil belajar digunakan untuk mengetahui prestasi belajar siswa pada setiap siklus. Penilaian dilakukan dengan maksud untuk mengetahui sejauh mana suatu program berhasil diterapkan. (Suharsimi Arikunto, 2006: 11).

Instrumen penelitian yang digunakan adalah lembar *pre test* dan *post test* yang berbentuk soal pilihan ganda. Dalam pembuatan instrumen tersebut telah

dilakukan validitas dan reliabilitas instrumen dan juga persetujuan dosen pembimbing agar instrumen yang digunakan layak dipakai untuk penelitian.

Adapun kisi-kisi instrumen tes hasil belajar sebagai berikut:

Tabel 5. Kisi-Kisi Instrumen Tes Prestasi Belajar

Variable	Sub Variable	Indikator	Sub Indikator	Nomor Item	Instrumen
Prestasi belajar mata pelajaran pengolahan makanan kontinental	Pengetahuan	Pengertian teknik-teknik pengolahan makanan kontinental	1) <i>Dry heat cooking</i> -Roasting -Baking -Grilling	1,2,3,4,5,6 7,8,9,10 11,12,13	<i>Pre test</i> <i>Post test</i> <i>I</i> (Siklus I)
			2) <i>Moist heat cooking</i> -Boiling -Poaching -Braising -Stewing -Steaming	14,15,16,17,18 19,20,21 22,23,24 25,26,27 28,29,30	
			3.) <i>Fat cooking</i> -Deep frying -Sauteeing -Shallow frying -Pan Fry -Dry fry	1,2,3,4,5 6,7,8,9 10,11,12,13 14,15,16 17,18	<i>Pre test</i> <i>Post test</i> <i>II</i> (Siklus II)

Kisi-kisi Instrumen Tes Prestasi Belajar pada penelitian ini diturunkan dari teori Slameto, (1995: 35-37) tentang prinsip-prinsip dalam mengajar dan teori Agus Suprijono, (2009: 94) tentang tahapan-tahapan dalam pembelajaran metode *Make A Match*.

3) Dokumen

Dokumen merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumen bisa berbentuk tulisan, gambar, atau karya-karya monumental dari seseorang. (Sugiyono, 2009: 329). Dalam penelitian ini dokumen yang digunakan

mengumpulkan data yaitu: silabus, RPP, daftar kelompok, daftar nilai, lembar kerja siswa dan proses pembelajaran yang dicatat dalam catatan lapangan dan didokumentasikan dalam bentuk foto.

E. Uji Coba Instrumen

1. Data Kuantitatif

a. Uji validitas

Instrumen itu berkualitas dan dapat dipertanggungjawabkan pemakaiannya apabila sudah terbukti validitasnya. Valid berarti instrumen tersebut dapat digunakan untuk mengukur apa yang hendak diukur. Instrumen yang valid berarti alat ukur yang digunakan untuk mendapatkan data itu valid. (Sugioyono, 2006: 267).

Validitas yang digunakan yaitu validitas isi. Pengujian validitas isi dilakukan dengan membandingkan antara isi instrumen dengan materi pelajaran yang diajarkan. Instrumen soal *pre test/post test* dalam penelitian ini dikonsultasikan kepada dosen pembimbing, setelah disetujui kemudian diujicobakan dan dianalisis dengan analisis item atau uji beda. Instrumen diujicobakan kepada responden yang berjumlah 23 siswa Tata Boga II SMK BOPKRI 2 Yogyakarta yang kelasnya tidak digunakan untuk penerapan metode pembelajaran *Make A Match*. Hasil penelitian bisa dikatakan valid bila terdapat kesamaan antara data yang terkumpul dengan yang sesungguhnya terjadi pada obyek yang diteliti. Rumus yang digunakan untuk uji validitas tes prestasi belajar menggunakan *Korelasi Biserial* :

$$r_{xy} = \frac{N\sum x_i y_i - (\sum x_i)(\sum y_i)}{\sqrt{\{n\sum x_i^2 - (\sum x_i)^2\} \{n\sum y_i^2 - (\sum y_i)^2\}}}$$

Keterangan:

N = Jumlah subyek

r_{xy} = Koefisien korelasi x dan y

$\sum x_i y_i$ = Jumlah perkalian dari x dan y

$\sum y_i^2$ = Jumlah y^2

$\sum x_i$ = Jumlah nilai x

$\sum y_i$ = Jumlah nilai y

$\sum x_i^2$ = Jumlah x^2

(Sugioyono, 2006: 213)

Untuk menguji setiap butir soal, maka skor yang ada pada butir yang dimaksud dikorelasikan dengan skor total. Skor butir dipandang sebagai nilai X dan skor total dipandang sebagai nilai Y. Instrumen tersebut valid apabila r hitung lebih besar dari r tabel.

Berdasarkan hasil validitas instrumen, untuk soal *pre test/post test* siklus I dari 30 butir soal yang diujicobakan terdapat 6 soal yang dinyatakan tidak valid yaitu butir nomor 2, 6, 14, 16, 22, dan 29. Untuk soal *pre test/post test* siklus II dari 18 butir soal yang diujicobakan terdapat 4 soal yang dinyatakan tidak valid yaitu butir nomor 1, 8, 11, dan 14. Oleh karena itu soal *pre test/post test* siklus I terdapat 24 butir soal yang siap digunakan dalam proses pengambilan data, sedangkan untuk soal *pre test/post test* siklus II terdapat 14 butir soal yang siap

digunakan untuk pengambilan data. Butir soal yang gugur dikarenakan r hitung lebih kecil dari r tabel sebesar 0,263.

b. Uji Reliabilitas

Realibilitas menunjukkan pada suatu pengertian bahwa suatu instrumen cukup dapat dipercaya untuk digunakan sebagai alat pengumpulan data karena instrumen-instrumen tersebut sudah baik. Realibilitas menunjukkan pada tingkat keterandalan sesuatu. Realiabel artinya dapat dipercaya, jadi dapat diandalkan. Pengujian reliabelitas menggunakan rumus *Alpha Cronbach*, skor jawaban berkisar antara 1 sampai dengan 4 berjarak interval (Sutrisno Hadi, 2001: 55-56).

Rumus yang digunakan dalam uji reliabilitas adalah sebagai berikut:

$$r_{tt} = \frac{M}{(M - 1)} \left(1 - \frac{V_x}{V_y} \right)$$

Keterangan:

r_{tt} = Reliabilitas instrumen

V_x = Variansi butir-butir

V_y = Variansi total (faktor)

M = Jumlah butir

Kriteria yang digunakan untuk mengetahui tinggi rendahnya nilai r dengan menggunakan pedoman menurut Suharsimi Arikunto (2006:276).

Tabel 6. Pedoman Interpretasi Nilai r

Besarnya Nilai r	Interpretasi
0.00 – 0.19	Sangat rendah
0.20 – 0.39	Rendah
0.40 – 0.59	Sedang
0.60 – 0.79	Tinggi
0.80 – 1.00	Sangat tinggi

(Sumber: Suharsimi Arikunto, 2006: 276)

Dari hasil uji reliabilitas instrumen menggunakan program *Iteman*, instrumen soal *pre test/post test* untuk mengukur peningkatan hasil pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental, menunjukkan nilai sebesar 0,845 untuk *pre test/post test* I, dan 0,720 untuk *pre test/post test* II. Hal ini dapat diartikan bahwa reliabilitas soal siklus I tergolong tinggi dan soal II tergolong sangat tinggi.

c. Tingkat Kesukaran Butir Soal Prestasi Belajar

Soal yang baik merupakan soal yang tidak terlalu mudah dan terlalu sulit. Soal yang mudah tidak merangsang siswa untuk mempertinggi usaha untuk memecahkan. Sebaliknya soal yang terlalu sulit menyebabkan siswa menjadi putus asa dan tidak mempunyai semangat untuk mencoba lagi karena diluar jangkauan. Kriteria yang digunakan adalah makin kecil indeks yang diperoleh, makin sulit soal tersebut dan sebaliknya. Tingkat kesukaran soal pada penelitian ini dicari dengan rumus:

$$P = \frac{B}{J_s}$$

Keterangan :

P = Indeks kesukaran untuk tiap butir soal

B = Banyaknya siswa yang menjawab benar

J_s = Jumlah seluruh peserta tes

(Suharsimi, 2002: 208)

Tabel 7. Kategori Tingkat Kesukaran Soal

Indeks Tingkat Kesukaran (I)	Kategori Soal
Antara 0.71 – 1.00	Mudah
Antara 0.30 – 0.70	Sedang
Antara 0.00 – 0.30	Sukar

(Sumber: Suharsimi Arikunto, 2006: 210)

Soal yang baik adalah soal yang tidak terlalu sulit dan tidak terlalu mudah. Hasil analisis antara siklus I dan siklus II menunjukkan rentan nilai indeks tingkat kesukaran 0,348 sampai 0,826. Nilai rerata soal *pre test/post test* I adalah 0,679. Nilai rerata soal *pre test/post test* II adalah 0,572. Dominasi tingkat kesukaran tiap butir adalah sedang.

d. Daya Beda Soal Prestasi Belajar

Menganalisis daya pembeda bertujuan untuk mengetahui sejauh mana kesanggupan sebuah soal dalam membedakan siswa yang tergolong pandai dengan siswa yang tergolong rendah prestasinya. Soal yang dapat dijawab benar oleh siswa pandai maupun siswa yang tidak pandai, maka soal itu tidak mempunyai daya pembeda. Demikian pula jika semua siswa pandai maupun tidak pandai tidak dapat menjawabnya dengan benar, maka soal tersebut tidak baik juga karena tidak mempunyai daya pembeda. Untuk menganalisis daya pembeda soal adalah dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$D = \frac{B_A}{J_A} - \frac{B_B}{J_B} = P_A - P_B$$

Keterangan :

D = jumlah peserta tes

J_A = jumlah peserta kelompok atas

J_B = jumlah peserta kelompok bawah

B_A = jumlah peserta kelompok atas yang menjawab benar

B_B = jumlah peserta kelompok bawah yang menjawab benar

P_A = proporsi peserta kelompok atas yang menjawab benar

P_B = proporsi peserta kelompok bawah yang menjawab benar

(Sumber: Suharsimi Arikunto, 2006: 213)

Tabel 8. Kriteria Daya Beda Soal

Indeks Daya Beda Soal (D)	Kategori Soal
0.00 – 0.20	Jelek
0.20 – 0.40	Cukup
0.40 – 0.70	Baik
0.70 – 1.00	Baik sekali

(Sumber: Suharsimi Arikunto, 2006: 218)

Soal yang baik adalah soal yang dapat membedakan siswa berdasarkan tingkat kemampuannya. Berdasarkan analisis daya beda soal, rerata nilai indeks daya beda soal untuk soal *pre test/post test* I adalah 0,552. Dan soal *pre test/post test* II adalah 0,548. Maka dari itu, butir soal tersebut termasuk kategori soal yang baik untuk membedakan siswa yang pandai dengan siswa yang kurang pandai berdasarkan tingkat kemampuannya.

F. Teknik Analisis Data

Menurut Arikunto (2008: 131) dalam penelitian tindakan terdapat dua data yang dikumpulkan peneliti yakni sebagai berikut:

1. Data kuantitatif (nilai belajar siswa) yang dapat dianalisis secara deskriptif. Dalam hal ini peneliti menggunakan analisis deskriptif. Misalnya mencari nilai rerata, presentase keberhasilan belajar dan lain-lain.
2. Data kualitatif yaitu data yang berupa informasi yang berbentuk kalimat yang memberikan gambaran tentang ekspresi siswa tentang tingkat pemahaman terhadap suatu mata pelajaran (kognitif), pandangan atau sikap siswa terhadap metode belajar yang baru (afektif), aktivitas siswa mengikuti pelajaran, perhatian, antusias dalam belajar, kepercayaan diri, motivasi belajar dan sejenisnya.

Dalam penelitian tindakan kelas, sesuai dengan ciri dan karakteristik maka analisis diarahkan untuk mencari dan menemukan upaya yang dilakukan oleh guru dalam meningkatkan kualitas proses dan hasil belajar siswa. Dengan demikian analisis pada penelitian ini dilakukan dengan analisis kuantitatif.

Analisis data kuantitatif digunakan untuk menentukan peningkatan hasil belajar siswa sebagai pengaruh dari setiap tindakan yang dilakukan. Untuk analisis kuantitatif penelitian tindakan kelas dilakukan dengan cara *analisis deskriptif*. Sedangkan analisis kualitatif digunakan untuk menentukan peningkatan proses belajar khususnya berbagai tindakan yang dilakukan

Menurut Sugiyono (2008: 147), *analisis deskriptif* adalah menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi.

Penggunaan analisis deskriptif dilakukan karena pada penelitian ini hanya ingin mendeskripsikan data dan tidak digunakan untuk menarik

kesimpulan atau generalisasi. Penyajian data melalui tabel, grafik, diagram lingkaran, pictogram, perhitungan modus, median, mean, perhitungan penyebaran data melalui perhitungan rata-rata dan perhitungan prosentasi.

Perhitungan skor (nilai) akhir tes berdasarkan pedoman penilaian yang telah ditetapkan guru mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental, sebagai berikut:

- 1) Skor yang diperhitungkan berkisar 0 – 100
- 2) Skor maksimal 100
- 3) Skor minimal 0

Kategori nilai skor menurut Pedoman Standar Nilai SMK BOPKRI 2 Yogyakarta adalah sebagai berikut:

Tabel 9. Standar Nilai dan Predikat

Nilai	Predikat
0 – 74	Belum memenuhi KKM
75 – 100	Memenuhi KKM

(Sumber : Pedoman Standar Nilai SMK BOPKRI 2 Yogyakarta)

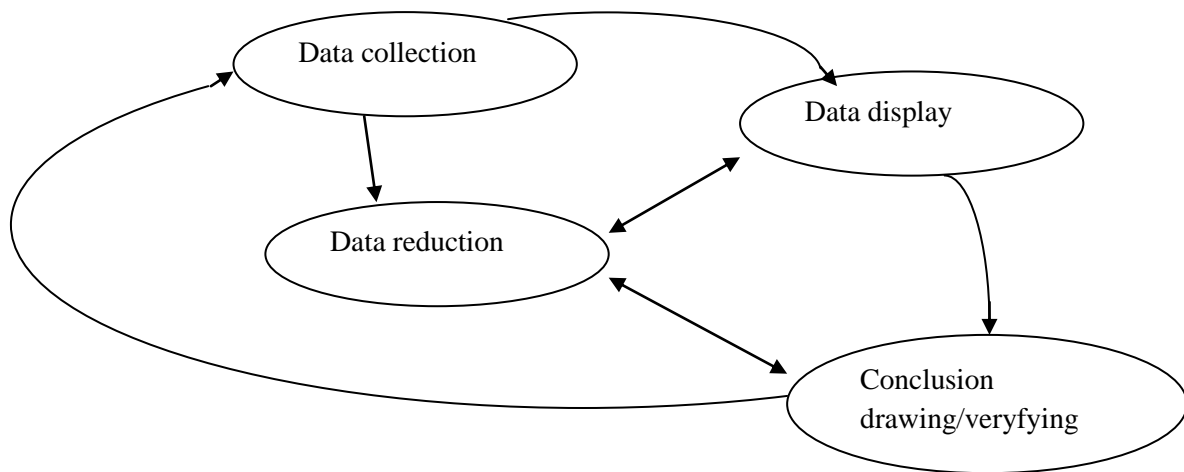
Analisis hasil evaluasi menggunakan sistem nilai rata-rata kelas, sebagai berikut:

$$\text{Nilai rata-rata kelas} = \frac{\text{Jumlah nilai siswa}}{\text{jumlah siswa}}$$

Perhitungan nilai rata-rata kelas digunakan untuk setiap hasil evaluasi tiap siklus dan juga untuk mengukur pencapaian prestasi belajar. Sedangkan untuk menggambarkan tingkat keberhasilan penelitian, data diolah dalam bentuk diagram batang untuk memudahkan membaca data.

Untuk analisis kualitatif data penelitian menggunakan model interaktif yang dikembangkan oleh Miles dan Huberman yang meliputi pengumpulan data (*data collection*), reduksi data (*data reduction*), penyajian data (*data display*), pengambilan kesimpulan, dan verifikasi (*conclusion drawing/verifying*).

Menurut Miles dan Huberman dalam Sugiyono (2008: 246), analisis data kualitatif dilakukan secara interaktif dan berlangsung secara terus menerus sampai tuntas, sehingga datanya sudah jenuh. Alur analisis kualitatif dapat dilihat pada gambar sebagai berikut:



Gambar 3. Alur Komponen Analisis Data (Sugiyono, 2008: 247)

Komponen analisis data sebagai berikut:

1. Pengumpulan data

Data-data dari lapangan dikumpulkan melalui wawancara, pengamatan, dan analisis dokumentasi selama proses penelitian berlangsung. Data-data tersebut disusun dalam suatu catatan lapangan sebagai langkah awal analisis data.

2. Reduksi data

Reduksi data merupakan kegiatan merangkum, mengelompokkan dan mengambil hal-hal yang sesuai dengan tujuan penelitian sehingga dapat ditentukan inti temanya. Pada penelitian ini kegiatan reduksi perlu dilakukan karena data yang dikumpulkan banyak dan kompleks serta mungkin masih tercampur antara yang satu dengan yang lain, sehingga tidak dapat disajikan secara mentah.

Dalam kegiatan reduksi, peneliti tidak boleh asal mengurangi data, tetapi melakukan seleksi terhadap data yang relevan dan bermakna, memfokuskan pada data yang mengarah untuk pemecahan masalah, penemuan pemaknaan, atau untuk menjawab pertanyaan penelitian, kemudian menyederhanakannya, menyusun secara sistematis dengan menonjolkan hal-hal yang pokok dan penting serta membuat abstraksi atau sari ringkasan yang memberikan gambaran tentang temuan dan maknanya.

3. Penyajian data

Hasil reduksi kemudian disajikan secara sistematis sehingga mudah dibaca dan dipahami secara keseluruhan, maupun bagian-bagiannya dalam konteks sebagai kesatuan. Penyajian data terfokus pada perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi pelaksanaan metode pembelajaran *Make A Match*. Melalui penyajian data dalam penelitian ini, memungkinkan peneliti untuk dapat menarik kesimpulan.

4. Menarik kesimpulan

Kesimpulan diambil dari penyajian data yang telah dilakukan sehingga sejak awal penelitian diupayakan untuk mencari makna data yang telah dikumpulkan, kesimpulan penelitian ini dapat lebih mengakar dan kuat seiring dengan bertambahnya informasi dari hasil wawancara, observasi, dan data dokumentasi selama penelitian berlangsung. Kesimpulan ini berhubungan dengan perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi penelitian.

G. Indikator Keberhasilan

Untuk mengukur keberhasilan kegiatan pelaksanaan dan sebagai acuan untuk mempertimbangkan dan memberi makna terhadap hasil yang telah dicapai setelah pelaksanaan kegiatan, maka digunakan kriteria relatif yaitu membandingkan hasil sebelum tindakan dan sesudah tindakan. Kriteria keberhasilan yang diharapkan dapat diukur dan dicapai sebagai hasil dari suatu penerapan metode pembelajaran *Make A Match* pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinenetal.

Kriteria keberhasilan dalam penelitian ini, yaitu setiap kegiatan pembelajaran dilaksanakan dan dinyatakan berhasil jika terjadi perubahan proses yang ditunjukkan dengan tercapainya Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) sebesar 7,50 pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental sekurang-kurangnya 75% dari seluruh siswa kelas X Tata Boga I SMK BOPKRI 2 Yogyakarta.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Hasil Penelitian

1. Deskripsi Lokasi Penelitian dan Subjek Penelitian

a) Deskripsi Lokasi Penelitian

1) Sejarah Sekolah

Pada tahun 1965 tidak banyak para lulusan sekolah dasar yang berminat untuk memasuki Sekolah Kesejahteraan Keluarga Pertama (SKKP). Mereka lebih tertarik untuk memasuki sekolah menengah pertama karena pertimbangan bahwa lulusan SMP dapat terus memasuki jenjang pendidikan yang lebih tinggi, dikarenakan hal tersebut maka SKKP BOPKRI yang memiliki beberapa ruang kelas kosong serta atas dasar ide dan saran Ibu Soematinah sebagai kepala sekolah menyarankan untuk membuka SKKA yang belum dimiliki oleh yayasan BOPKRI. Kemudian diusahakan beberapa sarana dan prasarana yang lengkap untuk menunjang SKKA BOPKRI dengan dua kelas dengan jumlah 61 orang dipimpin oleh Ibu S. Wijoto sebagai kepala sekolah.

Pada perkembangannya nama SKKA BOPKRI berubah menjadi SMK BOPKRI berstatus DISAMAKAN dan beralamat di Jalan Bintaran Tengah no.6 Yogyakarta, Kepala sekolah pada saat ini adalah Ibu Christina Tri Wulan, S. Pd. Jumlah ruang yang semula hanya dua ruang kelas, saat ini menjadi dua belas ruang praktik maupun teori.

2) Perkembangan SMK BOPKRI 2 Yogyakarta

1. SKKA BOPKRI didirikan dan disahkan pada tanggal 1 Agustus 1965 dengan SK No.41-1-1003.
2. berstatus berbantuan sejak tanggal 28 Agustus 1971 dengan SK No.23097/014 ot Sub/71/1004.
3. berstatus bersubsidi sejak tanggal 31 Mei 1974 dengan SK No 17200/D/4/1994.
4. berstatus disamakan sejak tanggal 6 Januari 1986 dengan SK No. 001/C/Kep/1986.

3) Visi dan Misi SMK BOPKRI 2 Yogyakarta

- a. Visi “Terwujudnya siswa yang mandiri dan berani bersaing “
- b. Misi
 1. Mendidik siswa berjiwa Pancasila
 2. Melatih siswa kreatif dan inovatif
 3. Mengembangkan siswa berjiwa makarya
 4. Membimbing siswa baru bermasyarakat dan bertanggung jawab.

d. Program Keahlian

Sampai saat ini SMK BOPKRI 2 Yogyakarta memiliki program keahlian yaitu : Program keahlian Restoran dan Program keahlian Tata Busana.

e. Lokasi Sekolah

SMK BOPKRI 2 Yogyakarta terletak di Jalan Bintaran Tengah No.6 Yogyakarta. Lokasi dikelilingi pemukiman warga yang cukup

padat baik perkampungan maupun asrama mahasiswa dan SLB Negri 1 Yogyakarta.

f. Gedung dan Fasilitas sekolah :

1. Nama sekolah : SMK BOPKRI 2 Yogyakarta
2. Status sekolah : Terakreditasi B
3. Alamat sekolah : Jalan Bintaran Tengah no.6
Yogyakarta 55151, Telp (0274)
376563
4. Nama Kepala sekolah : Christina Tri Wulan, S. Pd
5. Nomor SK Kepala Sekolah : 208/PK/KS/SMK B.2/VII/1990
6. Sekolah mulai didirikan : 01 Agustus 1965
7. Nomor SK Pendirian sekolah : 0285/H/1965
8. Nama Badan Penyelenggara Sekolah : Badan Oesaha Pendidikan
Kristen Repblik Indonesia
(BOPKRI)
9. Alamat Badan Penyelenggara : Jalan Jenderal Surdiman 87
Yogyakart 55223, Telp
(0274) 589273
10. Akta pendirian yayasan : No.8 tanggal 8 Mei1958
11. Tiap jam pelajaran : 45 Menit
12. Keadaan gedung sekolah
 - Luas tanah : 1400 m²
 - Luas Bangunan : 915 m²

- Luas Halaman : 341 m²
- Status tanah : Milik Yayasan BOPKRI
- Stastus Bangunan : Milik Yayasan BOPKRI
- Sifat bangunan : Permanen

b) Subyek Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian tindakan kelas. Subyek penelitian ini adalah siswa kelas X Tata Boga I SMK BOPKRI 2 Yogyakarta pada semester genap tahun ajaran 2011/2012 yang menempuh mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental dengan jumlah 18 siswa dengan menggunakan metode pembelajaran *Make A Match*.

2. Pelaksanaan Aktivitas Pembelajaran dengan metode *Make A Match*

1) Observasi Awal

Sebelum dilaksanakan penelitian, peneliti melakukan observasi awal. Observasi dilaksanakan pada bulan Maret dan bertujuan untuk mengetahui kondisi umum sekolah dan permasalahan yang berkaitan dengan penelitian. Observasi dilakukan dengan mengamati kondisi sekolah dan kondisi proses pembelajaran siswa di kelas X Tata Boga. Observasi juga dilakukan dengan mewawancarai guru mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental.

Dari hasil observasi kemudian dilakukan pembahasan bersama guru mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental melalui wawancara secara informal untuk mencari solusi permasalahan yang muncul. Berdasarkan hasil wawancara dan pembahasan dengan guru mata

pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental, maka diperoleh kesepakatan tentang kegiatan penelitian yakni sebagai berikut:

- 1) Pembelajaran dilaksanakan dengan menerapkan metode pembelajaran *Make A Match*
- 2) Pelaksanaan penelitian dimulai pada awal pertengahan semester genap yang jatuh pada bulan Mei 2012.
- 3) Standar kompetensi yang digunakan dalam kegiatan penerapan metodl pembelajaran *Make A Match* yaitu menjelaskan prinsip Pengolahan Makanan Kontinental.
- 4) Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) untuk mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental yakni 75,00 yang mengacu pada ketentuan Badan Standar Nasional Pendidikan (BSNP).

2) Pra Penelitian Tindakan Kelas

Sebelum dilakukan pengambilan data, terlebih dahulu dilakukan uji coba instrumen melalui uji validitas dan uji reliabilitas. Tes uji coba instrumen dilakukan pada kelas yang bukan merupakan sampel tetapi satu populasi. Tes uji coba instrumen dikenakan pada kelas X Tata Boga II diambil 23 siswa atau responden.

Setelah dilakukan uji coba instrumen kemudian instrumen tersebut dianalisis sehingga bisa digunakan untuk mengukur prestasi belajar siswa yang dikenakan penerapan metode pembelajaran *Make A Match* dengan jumlah 18 siswa Tata Boga I. Pengambilan data *pre-test* bertujuan untuk mengetahui kemampuan awal siswa terhadap penguasaan materi yang

diajarkan. Sedangkan pemberian *post test* bertujuan untuk mengetahui kemampuan akhir siswa setelah diberikan perlakuan.

3) Laporan Siklus I

Data penelitian diperoleh dari hasil *pre-test* dan *post-test* pada kelas penerapan metode pembelajaran *Make A Match* pada siklus pertama akan dibahas mulai dari perencanaan, pelaksanaan, observasi, hasil tindakan dan refleksi.

a. Rencana Tindakan

Desain pembelajaran pada siklus I ini diterapkan pada sub indikator meliputi teknik dasar mengolah makanan kontinental yang menjelaskan tentang: macam-macam teknik pengolahan makanan yang meliputi: *dry head cooking* dan *moist head cooking*. Format penyampaian materi dilakukan guru dengan mengacu pada prosedur pelaksanaan metode pembelajaran *Make A Match*. Penyelesaian siklus I ini direncanakan satu kali tatap muka. Beberapa persiapan yang dilakukan peneliti dan guru sebelum melakukan tindakan yaitu:

- a) Peneliti menyusun dan menyiapkan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
- b) Peneliti menyusun dan menyiapkan materi tentang teknik olah *dry head cooking* dan *moist head cooking* untuk pelaksanaan tindakan
- c) Peneliti membagi kelompok menjadi 4 kelompok
- d) Peneliti menyiapkan kartu-kartu *Make A Match*

- e) Peneliti menyusun dan menyiapkan lembar observasi untuk mengamati proses pelaksanaan tindakan
- f) Peneliti menyiapkan soal *pre test* dan *post test* berupa soal pilihan ganda berjumlah 24 soal.

b. Pelaksanaan dan Observasi Tindakan

Pertemuan siklus I dilaksanakan pada hari Selasa tanggal 22 Mei 2012. Pada pertemuan ini guru membuka pelajaran dengan mengucapkan salam dilanjutkan dengan mengecek daftar hadir siswa. Kemudian dilanjutkan dengan memberikan apersepsi tentang materi yang akan diajarkan. Sebelum menjelaskan materi tentang teknik olah *dry head cooking* dan *moist head cooking*, guru terlebih dahulu memberikan *pre test I* untuk mengetahui kemampuan awal siswa. Kemudian setelah *pre test I*, guru menyampaikan kepada siswa tentang model pembelajaran yang akan diterapkan serta tujuan belajar yang diharapkan dengan penerapan metode pembelajaran *Make A Match*. Kemudian guru membagi kelas menjadi empat kelompok yang terdiri dari siswa dengan jenis kelamin dan kemampuan akademik yang berbeda. Kemampuan siswa tersebut berdasarkan hasil nilai semester ganjil dan atas pertimbangan dari guru. Guru menyampaikan materi secara garis besar, kemudian memberikan penugasan dengan membagikan kartu-kartu *Make A Match* yang terdiri dari satu set kartu yang berisikan 20 kartu pertanyaan dan 20 kartu jawaban. Setiap kelompok akan mendapatkan satu set kartu dan lembar kerja siswa antara lain:

- a) Kelompok pertama mendapatkan kartu warna merah muda dengan materi tentang teknik olah *dry head cooking* dan *moist head cooking*.
- b) Kelompok kedua mendapatkan kartu warna hijau dengan materi tentang teknik olah *dry head cooking* dan *moist head cooking*.
- c) Kelompok ketiga mendapatkan kartu warna orange dengan materi tentang teknik olah *dry head cooking* dan *moist head cooking*.
- d) Kelompok keempat mendapatkan kartu warna merah dengan materi tentang teknik olah *dry head cooking* dan *moist head cooking*.

Guru juga menjelaskan prosedur kelompok dalam menyelesaikan tugas tersebut. Guru memberi kesempatan kepada siswa untuk bertanya apabila ada hal-hal yang belum dimengerti. Setelah semua siswa paham dan mengerti tentang model pembelajaran yang akan diterapkan, guru langsung mempersilahkan kepada seluruh kelompok untuk memulai menyelesaikan penugasan dengan cara berdiskusi sesuai dengan aturan pembelajaran yang ditetapkan.

Sebagai langkah awal, ketua kelompok mulai untuk memimpin teman-teman untuk saling bekerja sama. Kemudian setiap kelompok mulai menjalankan menyelesaikan tugas. Dalam penerapan metode *Make A Match*, dalam berkelompok siswa diberikan kesempatan yang luas untuk mencari informasi dari berbagai sumber, misalnya hand out

dari materi yang diberikan maupun bertanya langsung kepada guru. Masing-masing kelompok melakukan pembahasan dan diskusi untuk memasang-masangkan antara kartu pertanyaan dengan kartu jawaban yang sesuai.

Setiap kelompok menuliskan hasil dari kartu-kartu pertanyaan dan kartu-kartu jawaban yang sesuai pada kertas folio. Kelompok yang tercepat dan jawabannya sesuai akan diberi poin plus dan maju untuk mempresentasikan hasilnya kemudian kelompok yang lain menukarkan hasilnya dengan kelompok lain kemudian mengoreksi dengan mendengarkan hasil presentasi kelompok yang tercepat tadi. Pada kegiatan ini suasana kelas menjadi sedikit gaduh, sehingga guru harus tetap mengawasi dan memberi bimbingan, namun banyak juga siswa yang saling bertukar pendapat dan banyak yang bertanya.

Ketika proses pembelajaran berlangsung peneliti dibantu guru untuk mengamati jalannya proses pembelajaran tersebut. Guru dan peneliti membantu apabila ada kelompok yang mengalami kesulitan dalam menjalankan pembelajaran. Peneliti juga mencatat hasil pengamatan pada lembar observasi yang telah dibuat sebelumnya. Guru kemudian menyimpulkan materi penugasan yang telah disusun oleh masing-masing kelompok dan sudah dipresentasikan serta menambahkan jawaban-jawaban kelompok yang dianggap masih kurang lengkap. Guru juga memberi kesempatan kepada siswa untuk bertanya tentang

materi yang belum paham. Guru selalu memberi motivasi agar siswa aktif dalam proses pembelajaran.

Di akhir siklus diadakan *post test* I untuk mengetahui peningkatan prestasi belajar siswa setelah menerapkan model pembelajaran kooperatif tipe *Make A Match*. *Post test* I terdiri dari 24 soal pilihan ganda. Soal *Post test* sama dengan soal *pre test*. Pada akhir pembelajaran pada siklus I ditutup dengan melakukan evaluasi bersama guru mata pelajaran untuk menggali informasi tentang kendala-kendala yang ditemui selama proses pembelajaran.

c. Hasil Tindakan

Selama pelaksanaan penerapan metode pembelajaran *Make A Match* sampai dengan evaluasi, peneliti bersama guru sebagai kolaborator melakukan pengamatan dan pengawasan terhadap jalannya pelaksanaan tindakan pada siklus I. Dari kegiatan pengamatan dan pengawasan diperoleh hasil sebagai berikut:

- 1) Proses pelaksanaan penerapan metode pembelajaran *Make A Match* mengalami beberapa hambatan antara lain siswa masih belum dapat menyesuaikan diri dengan model pembelajaran ini karena bagi siswa metode pembelajaran masih baru dan belum pernah tahu. Ada beberapa siswa selama proses pembelajaran berjalan-jalan di kelas dari kelompok yang satu ke kelompok lain sehingga kelas menjadi sedikit gaduh. Selain hambatan

pada siklus I juga terlihat adanya peningkatan keaktifan siswa dalam bertanya dan bersungguh-sungguh dalam mengerjakan tugas. Para siswa mulai berani bertanya dan berpendapat. Dalam pengerjaan tugas kelompok setiap anggota mulai dapat bekerja sama dengan baik. Mereka berdiskusi dan bertukar pikiran mengenai materi yang diberikan dengan informasi yang mereka peroleh.

- 2) Hasil tindakan terhadap prestasi belajar siswa pada siklus I, dapat dilihat pada tabel. Pada tabel memperlihatkan siswa yang mencapai KKM meningkat setelah menggunakan metode pembelajaran *Make A Match*. Adapun distribusi frekuensi hasil *pre test* I dan *post test* I pada siklus I dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 10. Distribusi Frekuensi Hasil Prestasi Belajar Siswa pada Siklus I

Nilai	<i>Pre test I</i>		<i>Post test I</i>		Predikat
	F	(%)	F	(%)	
0-74	16	88,89	3	16,67	Belum memenuhi KKM
75-100	2	11,11	15	83,33	Memenuhi KKM
Jumlah	18	100	18	100	

d. Refleksi

Berdasarkan hasil pengamatan selama proses pembelajaran berlangsung dan, maka diperoleh gambaran tentang tindakan kelas yang dilaksanakan pada siklus I yang digunakan untuk refleksi. Refleksi

dilakukan setelah kegiatan pembelajaran dan evaluasi berlangsung. Selama berlangsungnya refleksi, masing-masing pihak mengemukakan gambaran dan pendapatnya terhadap kegiatan yang telah dilakukan. Dalam proses pembelajaran dengan metode Make A Match sudah mulai terjadi peningkatan prestasi belajar siswa. Hal ini dapat dilihat pada hasil pre test dan post test yang dibagikan pada siswa sebelum dan setelah tindakan.

Keberhasilan dan kekurangan hasil refleksi siklus I yaitu sebagai berikut :

1) Keberhasilan

1. Adanya peningkatan keaktifan siswa dalam bertanya dan bersungguh-sungguh dalam mengerjakan tugas.
2. Siswa mulai berani bertanya dan berpendapat.
3. Dalam pengerjaan tugas kelompok setiap anggota mulai dapat bekerja sama dengan baik. Mereka berdiskusi dan bertukar pikiran mengenai materi yang diberikan dengan informasi yang mereka peroleh.

2) Kekurangan

1. Siswa masih belum dapat menyesuaikan diri dengan model pembelajaran ini karena bagi siswa metode pembelajaran masih baru dan belum pernah tahu.
2. Selain itu ada beberapa siswa selama proses pembelajaran berjalan-jalan di kelas dari kelompok yang satu ke kelompok lain sehingga kelas menjadi sedikit gaduh.

3. Hasil *pre test* dan *post test* menunjukkan masih ada siswa kelas X Tata Boga yang belum mencapai KKM.
4. Hasil prestasi belajar mengalami peningkatan yang cukup signifikan dari *pre test* I ke *post test* I.

4.) Laporan Siklus II

Pada siklus kedua akan dibahas juga mulai dari perencanaan, pelaksanaan, observasi, hasil tindakan dan refleksi.

1. Rencana Tindakan

Dari hasil refleksi penerapan metode pembelajaran *Make A Match* pada siklus I, hasil yang diperoleh belum optimal. Masih banyak siswa yang belum mengoptimalkan kelompok dalam rangka menyelesaikan tugas yang diberikan. Aktivitas belajar siswa yang diharapkan belum terwujud sepenuhnya. Oleh karena itu setelah melakukan upaya perbaikan pada siklus II.

Sesuai rancangan tindakan, desain pembelajaran pada siklus II diterapkan pada sub indikator materi teknik dasar mengolah makanan kontinental, menjelaskan tentang: macam-macam teknik pengolahan makanan yang meliputi: *fat cooking*. Format penyampaian materi dilakukan guru dengan mengacu pada prosedur pelaksanaan metode pembelajaran *Make A Match*. Penyelesaian siklus II ini direncanakan satu kali tatap muka. Beberapa persiapan yang dilakukan peneliti dan guru sebelum melakukan tindakan yaitu:

- a. Peneliti menyusun dan menyiapkan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
- b. Peneliti menyusun dan menyiapkan materi tentang teknik olah fat cooking untuk pelaksanaan tindakan
- c. Peneliti membagi kelompok yang baru
- d. Peneliti menyiapkan kartu-kartu *Make A Match*
- e. Peneliti menyusun dan menyiapkan lembar observasi dan wawancara untuk mengamatai proses pelaksanaan tindakan
- f. Peneliti menyiapkan soal *pre test* dan *post test* berupa soal pilihan ganda berjumlah 14 soal.

2. Pelaksanaan dan Observasi Tindakan

Pertemuan siklus II dilaksanakan pada hari Rabu tanggal 23 Mei 2012. Pada pertemuan ini guru membuka pelajaran dengan mengucapkan salam dilanjutkan dengan mengecek daftar hadir siswa. Kemudian dilanjutkan dengan mengulang sedikit materi pada pertemuan sebelumnya tentang teknik olah *dry head cooking* dan *moist head cooking*. Setelah itu guru menyampaikan materi tentang teknik olah *fat cooking*, sebelum materi diberikan peneliti terlebih dahulu memberikan *pre test II* untuk mengetahui kemampuan awal siswa. Kemudian setelah *pre test II*, peneliti menyampaikan kepada siswa tentang model pembelajaran yang akan diterapkan serta tujuan belajar yang diharapkan dengan penerapan metode pembelajaran *Make A Match*. Kemudian guru membagi kelas menjadi empat kelompok yang

terdiri dari siswa dengan jenis kelamin dan kemampuan akademik yang berbeda. Guru menyampaikan materi secara garis besar, kemudian memberikan penugasan dengan membagikan kartu-kartu *Make A Match* yang terdiri dari satu set kartu yang berisikan 20 kartu pertanyaan dan 20 kartu jawaban. Setiap kelompok akan mendapatkan satu set kartu yang warnanya berbeda-beda namun dengan materi yang sama, antara lain:

- a. Kelompok pertama mendapatkan kartu warna merah muda dengan materi tentang teknik olah *fat cooking*.
- b. Kelompok kedua mendapatkan kartu warna hijau dengan materi tentang teknik olah *fat cooking*.
- c. Kelompok ketiga mendapatkan kartu warna orange dengan materi tentang teknik olah *fat cooking*.
- d. Kelompok keempat mendapatkan kartu warna merah dengan materi tentang teknik olah *fat cooking*.

Guru juga menjelaskan prosedur kelompok dalam menyelesaikan tugas tersebut. Guru memberi kesempatan kepada siswa untuk bertanya apabila ada hal-hal yang belum dimengerti. Setelah semua siswa paham dan mengerti tentang model pembelajaran yang akan diterapkan, guru langsung mempersilahkan kepada seluruh kelompok untuk memulai menyelesaikan penugasan dengan cara berdiskusi sesuai dengan aturan pembelajaran yang ditetapkan.

Sebagai langkah awal, sama dengan siklus I, ketua kelompok mulai untuk memimpin teman-teman untuk saling bekerja sama. Kemudian setiap kelompok mulai menjalankan menyelesaikan tugas. Dalam penerapan metode pembelajaran *Make A Match*, dalam berkelompok siswa diberikan kesempatan yang luas untuk mencari informasi dari berbagai sumber, misalnya hand out dari materi yang diberikan maupun bertanya langsung kepada guru. Masing-masing kelompok melakukan pembahasan dan diskusi untuk memasang-masangkan antara kartu pertanyaan dengan kartu jawaban yang sesuai.

Setiap kelompok menuliskan hasil dari kartu-kartu pertanyaan dan kartu-kartu jawaban yang sesuai pada kertas folio. Kelompok yang tercepat dan jawabannya sesuai akan diberi poin plus, diberi reward (hadiah) dan maju untuk mempresentasikan hasilnya kemudian kelompok yang lain menukarkan hasilnya dengan kelompok lain kemudian mengoreksi dengan mendengarkan hasil presentasi kelompok yang tercepat tadi. Pada kegiatan ini suasana kelas menjadi sedikit gaduh, sehingga guru harus tetap mengawasi dan memberi bimbingan, namun banyak juga siswa yang saling bertukar pendapat dan banyak yang bertanya. Siswa juga terlihat antusias sekali dalam pembelajaran siklus II ini karena siswa mulai bisa beradaptasi dengan metode yang digunakan.

Ketika proses pembelajaran berlangsung peneliti dibantu guru untuk mengamati jalannya proses pembelajaran tersebut. Guru dan peneliti

membantu apabila ada kelompok yang mengalami kesulitan dalam menjalankan pembelajaran. Peneliti juga mencatat hasil pengamatan pada lembar observasi yang telah dibuat sebelumnya. Guru kemudian menyimpulkan materi penugasan yang telah disusun oleh masing-masing kelompok dan sudah dipresentasikan serta menambahkan jawaban-jawaban kelompok yang dianggap masih kurang lengkap. Guru juga memberi kesempatan kepada siswa untuk bertanya tentang materi yang belum paham. Guru selalu memberi motivasi agar siswa aktif dalam proses pembelajaran.

Di akhir siklus diadakan *post test* II untuk mengetahui peningkatan prestasi belajar siswa setelah menerapkan metode pembelajaran *Make A Match*. *Post test* II terdiri dari 14 soal pilihan ganda. Soal *post test* sama dengan soal *pre test*. Pada akhir pembelajaran pada siklus II ditutup dengan melakukan evaluasi bersama guru mata pelajaran untuk menggali informasi tentang kendala-kendala yang ditemui selama proses pembelajaran.

3. Hasil Tindakan

Selama pelaksanaan penerapan metode pembelajaran *Make A Match* sampai dengan evaluasi, peneliti bersama guru sebagai kolaborator melakukan pengamatan dan pengawasan terhadap jalannya pelaksanaan tindakan pada siklus II. Dari kegiatan pengamatan dan pengawasan diperoleh hasil sebagai berikut:

- a. Proses pelaksanaan penerapan metode pembelajaran *Make A Match* sudah tidak mengalami hambatan karena siswa sudah bisa beradaptasi untuk menyesuaikan diri dengan metode pembelajaran *Make A Match*. Hambatan-hambatan yang terjadi pada siklus I sudah dapat teratasi pada siklus II. Aktivitas siswa pada saat pelaksanaan tindakan sudah terorganisir dan teratur, tidak ada lagi siswa yang melakukan aktivitas yang mengganggu proses pembelajaran. Pada siklus II peningkatan keaktifan siswa pun juga semakin bertambah, ada kesungguhan dalam mengerjakan bisa bekerja sama dengan baik. Mereka berdiskusi dan bertukar pikiran mengenai materi yang diberikan dengan informasi yang mereka peroleh.
- b. Hasil tindakan terhadap prestasi belajar siswa pada siklus II, dapat dilihat pada tabel. Pada tabel memperlihatkan siswa yang mencapai KKM meningkat setelah menggunakan metode pembelajaran *Make A Match*. Adapun distribusi frekuensi hasil *pre test* II dan *post test* II pada siklus II dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 11. Distribusi Frekuensi Hasil Prestasi Belajar Siswa pada Siklus II

Nilai	<i>Pre test II</i>		<i>Post test II</i>		Predikat
	F	(%)	F	(%)	
0-74	14	77,78	0	0	Belum memenuhi KKM
75-100	4	22,22	18	100	Memenuhi KKM
Jumlah	18	100	18	100	

4. Refleksi

Berdasarkan hasil pengamatan selama proses pembelajaran berlangsung, maka diperoleh gambaran tentang tindakan kelas yang dilaksanakan pada siklus II yang digunakan untuk refleksi. Refleksi dilakukan setelah kegiatan pembelajaran dan evaluasi berlangsung. Selama berlangsungnya refleksi, masing-masing pihak mengemukakan gambaran dan pendapatnya terhadap kegiatan yang telah dilakukan.

Bagi guru perlu ditingkatkan supaya lebih intensif memonitoring dan memantau jalannya diskusi serta membimbing siswa ketika ada kesulitan yang tidak dapat dipecahkan oleh kelompok. Bagi siswa, pada siklus ke II proses pembelajaran menunjukkan hasil yang signifikan dan proses belajar mengajar berjalan lancar.

Keberhasilan dan kekurangan hasil refleksi siklus II yaitu sebagai berikut :

a. Keberhasilan

- 1) Siswa antusias dan aktif dalam mengikuti proses pembelajaran khususnya dalam pelaksanaan pemberian tugas metode pembelajaran *Make A Match*
- 2) Siswa sudah bisa beradaptasi dengan metode pembelajaran *Make A Match*
- 3) Siswa berani bertanya dan berpendapat dalam memasangkan pertanyaan dan jawaban

- 4) Hasil prestasi belajar mengalami peningkatan yang lebih baik dibanding siklus I
- 5) Hasil *post test* II menunjukkan semua siswa kelas X Tata Boga mencapai KKM.

b. Kekurangan

- 1) Suasana kelas menjadi sedikit gaduh karena banyak siswa yang antusias dalam mengikuti pelajaran pada siklus II
- 2) Guru harus sering menegur siswa supaya proses pembelajaran berjalan kondusif
- 3) Hasil pelaksanaan *pre test* menunjukkan masih terdapat beberapa siswa yang belum mencukupi KKM

B. PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN

1. Pelaksanaan Aktivitas Metode Pembelajaran Make A Match Pada Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental

a. Siklus I

Siklus I dilakukan sebagai awal penerapan metode pembelajaran kooperatif tipe *Make A Match*. Pelaksanaan proses pembelajaran disesuaikan dengan prosedur pelaksanaan model kooperatif. Kelas dibagi menjadi 4 kelompok yang terdiri 4-5 orang dalam setiap kelompok, kemudian diberi tugas dengan cara memasang-masangkan kartu pertanyaan dengan kartu jawaban yang dilakukan secara berdiskusi kelompok. Pada awal penerapan, baik guru maupun peneliti harus membimbing para siswa agar dapat menjalankan proses pembelajaran

dengan metode *Make A Match* sesuai prosedur. Pelaksanaan siklus I masih belum optimal karena pada pelaksanaannya muncul beberapa masalah.

Dalam metode pembelajaran *Make A Match*, siswa dikondisikan untuk bekerja kelompok untuk memasang-masangkan kartu pertanyaan dengan kartu jawaban yang sesuai. Dalam proses menyelesaikan tugas siswa saling berdiskusi dan berargumen dengan teman yang lain dalam satu kelompok untuk memasang-masangkan kartu yang sesuai. Mereka menggali dan menyelesaikan tugas dengan panduan materi pada hand out yang telah diberikan. Setiap kelompok mendapatkan lembar kerja siswa untuk menuliskan hasil diskusi dari memasang-masangkan kartu pertanyaan dengan kartu jawaban. Pada kegiatan ini, muncul beberapa masalah yaitu masih ada beberapa siswa masih kesulitan dalam bekerja kelompok, ada yang siswa yang sibuk mengobrol dengan teman lain, dan ada juga siswa yang berjalan-jalan ke kelompok lain, terutama siswa laki-laki. Ada juga siswa yang minta tuk ganti kelompok karena tidak merasa cocok. Oleh karena itu guru maupun peneliti harus menegur dan membimbing siswa agar tetap fokus bekerja kelompok untuk menyelesaikan tugas mereka.

Kelompok yang selesai terlebih dahulu, kemudian maju ke depan untuk mempresentasikan hasil, sedangkan kelompok lain bertukar lembar kerja siswa kelompok dengan kelompok lain untuk saling mencocokkan. Kelompok yang maju presentasi akan mendapatkan poin plus. Dalam kegiatan ini suasana kelas sedikit agak gaduh karena siswa sudah mulai

untuk berani bertanya dan mengutarakan pendapat sehingga kelas menjadi interaktif dan aktif. Dari hasil lembar kerja siswa terlihat hasil untuk setiap kelompok belum semuanya menguasai materi karena dari hasil kerja kelompok yang dikerjakan ada sebagian yang mendapatkan nilai sesuai dengan standar KKM dan sebagian belum sesuai dengan standar KKM. Diakhir proses pembelajaran, guru menyimpulkan materi yang sudah dikaji dan melengkapi jawaban-jawaban yang dianggap masih kurang jelas sehingga siswa menjadi paham dengan materi yang sudah diberikan.

Siklus diakhiri dengan melakukan refleksi untuk mencari pemecahan masalah pada siklus I dan direncanakan langkah-langkah solusi yang dilaksanakan pada siklus II. Adapun gambar pelaksanaan pembelajaran dengan penerapan metode *Make A Match* sebagai berikut:



Gambar 4. Suasana Kelas saat Diskusi Kelompok

Adapun hasil dari lembar observasi pada siklus I dapat dilihat pada Tabel 12.

Tabel 12. Lembar Observasi pada Siklus I

1.) Lembar Observasi untuk Guru

No	Aspek yang diamati	Ya	Tidak
1	Guru membuat RPP	√	
2	Guru membuat silabus	√	
3	Guru membuka pelajaran	√	
4	Guru menyampaikan tujuan pembelajaran	√	
5	Guru membagi siswa ke dalam kelompok-kelompok	√	
6	Guru menjelaskan kepada siswa mengenai pelaksanaan metode penilaian <i>Make A Match</i>	√	
7	Guru meminta siswa untuk memulai kegiatan pembelajaran dengan metode penilaian <i>Make A Match</i>	√	
8	Guru melakukan evaluasi	√	
9	Guru menyimpulkan materi yang diajarkan	√	
10	Guru menutup mata pelajaran	√	

2.) Lembar Observasi untuk Siswa Kelas X Tata Boga

No	Aspek yang diamati	Ya	Tidak
1	Siswa memperhatikan selama kegiatan belajar mengajar dengan metode <i>Make A Match</i>	√	
2	Siswa tertarik dengan penerapan pembelajaran metode <i>Make A Match</i>	√	
3	Siswa aktif selama kegiatan belajar mengajar dengan penerapan metode <i>Make A Match</i>	√	

Berdasarkan hasil dari lembar observasi diperoleh bahwa dalam pelaksanaan penerapan metode pembelajaran *Make A Match* sebagai berikut:

- 1) Dalam pelaksanaan penerapan metode *Make A Match* guru sudah membuat RPP dan Silabus

- 2) Dalam proses pembelajaran dimulai guru membuka dengan salam dan menyampaikan tujuan belajar.
- 3) Kemudian guru membagi kelas dalam 4 kelompok serta menjelaskan metode pembelajaran *Make A Match*
- 4) Setelah menjelaskan metode pembelajaran *Make A Match*, guru kemudian mempersilahkan kelompok untuk mengerjakan soal yang telah diberikan
- 5) Setelah siswa menjawab semua soal pertanyaan guru juga melakukan evaluasi, menyimpulkan materi serta pembelajaran diakhiri menutup mata pelajaran.
- 6) Bagi siswa dalam pelaksanaan metode pembelajaran *Make A Match* banyak yang memperhatikan, ketertarikan siswa juga terlihat dengan antusiasnya dan aktif untuk mengikuti pembelajaran dengan metode *Make A Match*.

b. Siklus II

Pelaksanaan siklus II tidak jauh berbeda dengan siklus I, namun pada siklus ini kekurangan-kekurangan yang terdapat pada siklus I diperbaiki. Suasana yang kurang kondusif pada saat berdiskusi kelompok, ada beberapa siswa yang masih suka berjalan-jalan ke kelompok lain dan ada siswa yang tidak bisa bekerja sama kelas teman satu kelompoknya karena merasa tidak cocok sehingga dilakukan pertukaran anggota atau pembentukan kelompok baru, ini dilakukan agar kegiatan berdiskusi

kelompok dalam memasang-masangkan kartu pertanyaan dan kartu jawaban yang sesuai bisa berjalan lancar tanpa ada hambatan.

Kelompok yang selesai terlebih dahulu dalam menyelesaikan tugasnya akan diberikan hadiah yang berupa alat tulis, ini bertujuan untuk memotivasi siswa untuk lebih berpartisipasi. Kelompok yang selesai terlebih dahulu kemudian maju ke depan untuk mempresentasikan hasil, sedangkan kelompok lain bertukar lembar jawaban kelompok dengan kelompok lain untuk saling mencocokkan. Pada kegiatan ini banyak siswa yang aktif bertanya dan berpendapat. Suasana kelas pun mulai hidup dan lebih interaktif. Penjelasan kelompok dalam menjawab pertanyaan-pertanyaan dari kelompok lain juga sudah baik, hal ini dikarenakan siswa sudah pahan dengan materi yang dikaji dan sudah paham dengan penerapan metode pembelajaran *Make A Match*. Namun kelas yang interaktif ini juga mengakibatkan kondisi kelas sedikit agak gaduh, sehingga peran guru maupun peneliti diperlukan dalam memberikan teguran dan bimbingan agar pembelajaran tetap interaktif dan hidup namun tetap terkontrol.

Proses pelaksanaan penerapan metode pembelajaran *Make A Match* pada siklus II meskipun masih terdapat kekurangan namun secara keseluruhan dapat dikatakan berjalan lancar dengan baik karena masalah yang muncul tidak mengganggu proses pembelajaran secara klasikal dan dapat diatasi secara cepat. Dari hasil lembar kerja siswa juga terlihat hasil untuk setiap kelompok sudah menguasai materi karena dari hasil kerja

kelompok yang dikerjakan mendapatkan nilai sesuai dengan standar KKM. Adapun gambar pelaksanaan pembelajaran dengan penerapan metode *Make A Match* sebagai berikut:



Gambar 5. Kegiatan Siswa dalam Proses Pembelajaran



Gambar 6. Presentasi Kelompok

Adapun hasil dari lembar observasi dapat dilihat pada Tabel 13.

Tabel 13. Lembar Observasi pada Siklus II

1.) Lembar Observasi untuk Guru

No	Aspek yang diamati	Ya	Tidak
1	Guru membuat RPP	√	
2	Guru membuat silabus	√	
3	Guru membuka pelajaran	√	
4	Guru menyampaikan tujuan pembelajaran	√	
5	Guru membagi siswa ke dalam kelompok-kelompok	√	
6	Guru menjelaskan kepada siswa mengenai pelaksanaan metode penilaian <i>Make A Match</i>	√	
7	Guru meminta siswa untuk memulai kegiatan pembelajaran dengan metode penilaian <i>Make A Match</i>	√	
8	Guru melakukan evaluasi	√	
9	Guru menyimpulkan materi yang diajarkan	√	
10	Guru menutup mata pelajaran	√	

2.)Lembar Observasi untuk Siswa Kelas X Tata Boga

No	Aspek yang diamati	Ya	Tidak
1	Siswa memperhatikan selama kegiatan belajar mengajar dengan metode <i>Make A Match</i>	√	
2	Siswa tertarik dengan penerapan pembelajaran metode <i>Make A Match</i>	√	
3	Siswa aktif selama kegiatan belajar mengajar dengan penerapan metode <i>Make A Match</i>	√	

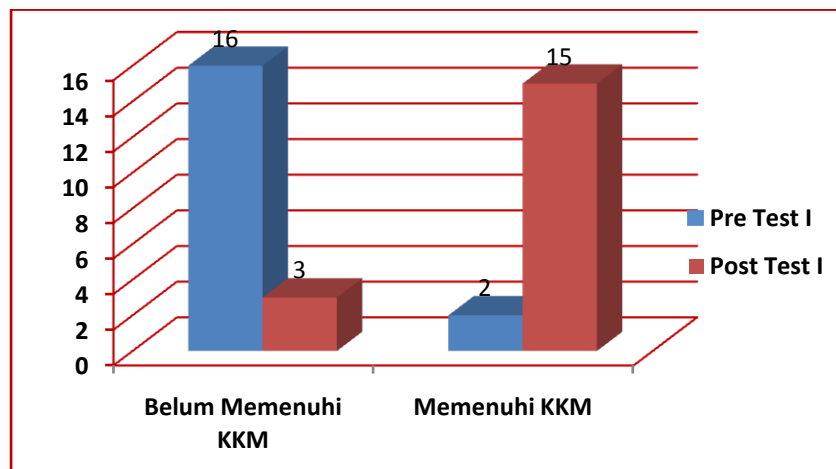
Berdasarkan hasil dari lembar observasi diperoleh bahwa dalam pelaksanaan penerapan metode pembelajaran *Make A Match* sebagai berikut:

- 1) Dalam pelaksanaan penerapan metode *Make A Match* guru sudah membuat RPP dan Silabus

- 2) Dalam proses pembelajaran dimulai guru membuka dengan salam dan menyampaikan tujuan belajar.
- 3) Kemudian guru membagi kelas dalam 4 kelompok serta menjelaskan metode pembelajaran *Make A Match*
- 4) Setelah menjelaskan metode pembelajaran *Make A Match*, guru kemudian mempersilahkan kelompok untuk mengerjakan soal yang telah diberikan
- 5) Setelah siswa menjawab semua soal pertanyaan guru juga melakukan evaluasi, menyimpulkan materi serta pembelajaran diakhiri menutup mata pelajaran.
- 6) Bagi siswa dalam pelaksanaan metode pembelajaran *Make A Match* banyak yang memperhatikan, ketertarikan siswa juga terlihat dengan antusiasnya dan aktif untuk mengikuti pembelajaran dengan metode *Make A Match*.

2. Hasil Prestasi Belajar Siswa Kelas X Tata Boga Penerapan Metode Pembelajaran *Make A Match*

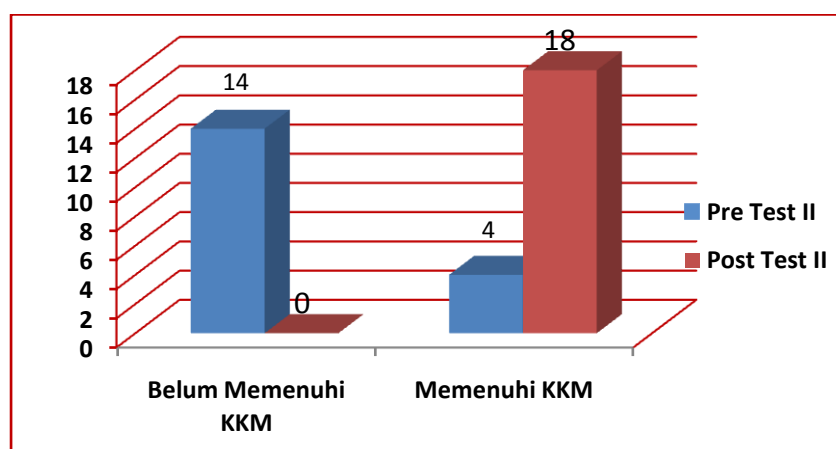
Hasil prestasi belajar pada siklus I menunjukkan saat *pre test* I sebanyak 2 siswa telah mencapai KKM, dan 16 siswa belum mencapai KKM, sedangkan pada *post test* I siswa yang sudah mencapai KKM sebanyak 15 siswa, dan 3 siswa belum mencapai KKM. Nilai rata-rata yang diperoleh pada *pre test* I adalah 41,50, dan pada *post test* adalah 80. Berikut ini untuk memudahkan dalam membaca, data tersebut digambarkan dalam diagram batang.



Gambar 7. Diagram Batang Hasil *Pre Test I* dan *Post Test I* Pada Siklus I

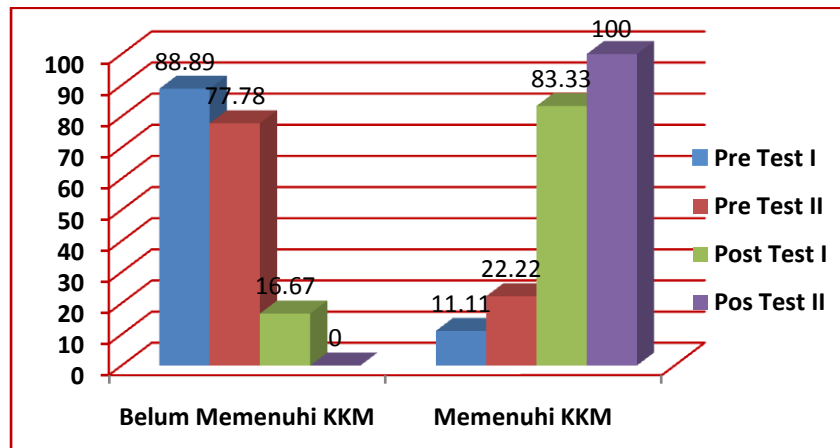
Sedangkan untuk hasil prestasi belajar pada siklus II menunjukkan pada saat *pre test II* sebanyak 4 siswa telah mencapai KKM, dan 14 siswa belum mencapai KKM, sedangkan pada *post test II* seluruh siswa sudah mencapai KKM. Nilai rata-rata yang diperoleh pada *pre test II* adalah 63,11 dan pada *post test II* adalah 87,27.

Berikut ini untuk memudahkan dalam membaca, data tersebut digambarkan dalam diagram batang.



Gambar 8. Diagram Batang Hasil *Pre Test II* dan *Post Test II* Pada Siklus II

Dari semua hasil tes pada siklus I dan siklus II dapat dilihat keseluruhannya pada diagram batang dibawah ini:



Gambar 9. Diagram Batang Prosentase Hasil Tes Prestasi Belajar pada siklus I dan siklus II

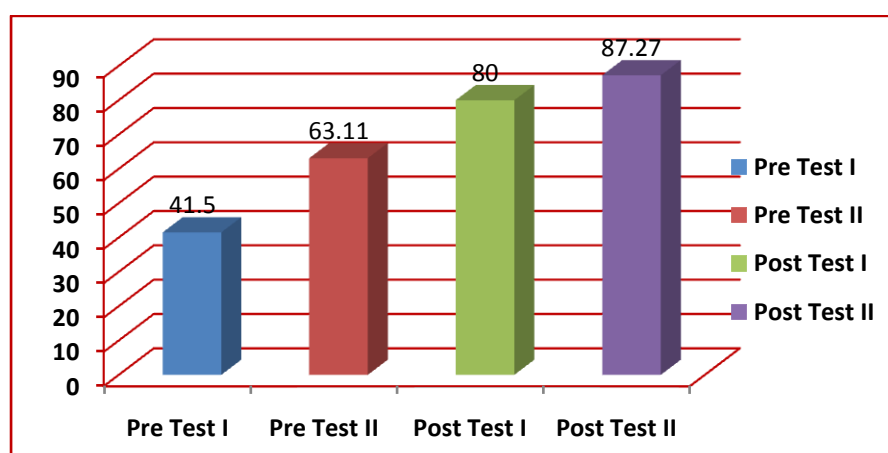
Dapat dilihat pada diagram bahwa mulai dari siklus I sampai siklus II, hasil prestasi siswa terus mengalami peningkatan. Pada *pre test* I sebesar 88,89 % belum memenuhi KKM dan 11,11 % memenuhi KKM. Sedangkan pada *post test* I adalah 16,67 % belum memenuhi KKM dan 83,33% sudah memenuhi KKM. Hal ini menunjukkan adanya peningkatan hasil prestasi belajar siswa sebesar 72,22 % setelah menerapkan metode pembelajaran *Make A Match* pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental

Kenaikan hasil prestasi belajar berlanjut pada siklus II dengan hasil *pre test* II sebesar 77,78 % belum mencapai KKM dan 22,22 % sudah memenuhi KKM. Sedangkan pada *post test* II seluruh siswa atau 100 % sudah mencapai KKM. Terjadi peningkatan hasil prestasi belajar siswa sebesar 77,78 %. Angka ini mengalami kenaikan 5,56 % dari siklus I

sebesar 72,22. Hal ini menunjukkan bahwa metode pembelajaran *Make A Match* pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental berhasil diterapkan untuk meningkatkan prestasi belajar siswa.

Dari pemaparan data di atas menunjukkan bahwa ada peningkatan prestasi belajar siswa. Peningkatan ini selain dapat dilihat dari nilai tes masing-masing siswa, juga dapat dilihat melalui peningkatan rata-rata kelas. Nilai rata-rata kelas pada siklus I sebesar 41,50 untuk *pre test* I dan 80 untuk *post test* I. Sedangkan pada siklus II nilai rata-rata kelas pada *pre test* II sebesar 63,11 dan 87,27 untuk *post test* II. Baik pada *pre test* maupun *post test* nilai rata-rata kelas selalu mengalami peningkatan sebagai akibat dari adanya hasil prestasi belajar siswa.

Kenaikan nilai rata-rata kelas dikarenakan siswa mampu menerapkan metode pembelajaran *Make A Match* pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental dengan baik. Berikut disajikan diagram nilai rata-rata tes siklus I dan tes siklus II



Gambar 10. Diagram Batang Nilai Rata-Rata Kelas

Sebagai pembandingan, penelitian yang dilakukan Yatmi Purwati (2008) yang berjudul “Meningkatkan Minat dan Prestasi Belajar IPS Sejarah melalui Penerapan Pendekatan Pembelajaran Make A Match pada siswa SMP N 4 Gamping”. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa peningkatan prestasi dari siklus I nilai rata-rata siswa sebesar 65,71; siklus II 73,33; siklus III sebesar 77,27; dan siklus IV sebesar 84. Sedangkan penelitian yang dilakukan peneliti berjudul Meningkatkan Prestasi Belajar Pengolahan Makanan Kontinental Melalui Penerapan Metode Pembelajaran Make A Match Pada Kelas X di SMK BOPKRI 2 Yogyakarta juga mengalami peningkatan di setiap siklusnya. Hal ini dapat dilihat dari nilai rata-rata kelas pada siklus I dan Siklus II. Nilai rata-rata kelas pada siklus I adalah 41,50 untuk *pre test* I dan 80 untuk *post test* I. Sedangkan untuk siklus II adalah 63,11 untuk *pre test* II dan 87,27 untuk *post test* II. Berdasarkan data tersebut seluruh siswa diakhir tindakan dapat mencapai standar Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM). Jadi pada penelitian ini mengalami keberhasilan dengan menggunakan penerapan metode *Make A Match*, hal ini dapat dilihat dari prosentase peningkatan prestasi belajar pada siklus I dan II adalah 72,22 % dan 77,78 %.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan analisis hasil penelitian dan pembahasan dalam penelitian tindakan kelas tentang penerapan metode pembelajaran *Make A Match*, pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental kelas X Tata Boga SMK BOPKRI 2 Yogyakarta dapat disimpulkan bahwa sebagai berikut.

1. Pelaksanaan aktivitas pembelajaran teori mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental dengan menerapkan metode pembelajaran *Make A Match* sangat efektif dilaksanakan di SMK BOPKRI 2 Yogyakarta karena dengan pembelajaran tersebut siswa dapat memahami materi yang akan dipelajari, meningkatkan kualitas proses pembelajaran dan prestasi belajar siswa.
2. Terdapat peningkatan hasil prestasi belajar pembelajaran teori mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental dengan menerapkan metode pembelajaran *Make A Match* pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental kelas X Tata Boga I SMK BOPKRI 2 Yogyakarta pada kompetensi dasar menjelaskan prinsip pengolahan makanan kontinental. Hal ini dapat dilihat dari nilai rata-rata kelas pada siklus I dan Siklus II. Nilai rata-rata kelas pada siklus I adalah 41,50 untuk *pre test* I dan 80 untuk *post test* I. Sedangkan untuk siklus II adalah 63,11 untuk *pre test* II dan 87,27 untuk *post test* II. Berdasarkan data tersebut seluruh siswa

diakhir tindakan dapat mencapai standar Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM).

3. Hasil penelitian menunjukkan bahwa analisis data penelitian dengan menerapkan metode pembelajaran *Make A Match* mengalami peningkatan prestasi belajar pada siklus I dan II adalah 72,22 % dan 77,78 %.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan penelitian di atas, ada beberapa saran yang dapat disampaikan berikut ini.

1. Bagi guru SMK BOPKRI 2 Yogyakarta pada khususnya dan guru Pengolahan Makanan Kontinental pada umumnya agar menggunakan metode pembelajaran *Make A Match* dalam usaha meningkatkan prestasi dan motivasi siswanya.
2. Bagi sekolah, agar dapat mengembangkan informasi perkembangan siswa dalam belajar dan sebagai dorongan pada guru bidang studi untuk melaksanakan model pembelajaran yang memerlukan kekompakan dan berkerjasama.
3. Bagi siswa, agar meningkatkan partisipasinya dalam proses pembelajaran di sekolah dan lebih meningkatkan motivasi dan prestasi belajar.
4. Bagi Masyarakat untuk dapat dijadikan bahan penelitian mengenai metode kooperatif lebih luas dan lebih baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Majid. 2007. *Perencanaan Pembelajaran Mengembangkan Standar Kompetensi Guru*. Cetakan ke 3. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Agus Suprijono. 2009. *Cooperative Learning Teori dan Aplikasi Paikem*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Darwyn Syah . 2007. *Perencanaan Sistem Pengajaran Pendidikan Agama Islam*. Cetakan ke 2. Jakarta: Gaung Persada Press.
- Jogiyanto HM. 2006. *Pembelajaran Metode Kasus untuk Dosen dan Mahasiswa*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Muhibbin Syah. 2005. *Proses Belajar Mengajar*. Bandung: Bumi Aksara.
- Muslimin Ibrahim. 2000. *Pembelajaran Cooperative*. UNESA: University Press.
- Nana Sudjana. 2005. *Penialian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- , 2005. *Metode Penelitian*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Ngalim Purwanto. 2003. *Psikologi Pendidikan*. Bandung: Trigenda.
- Oemar Hamalik. 2007. *Kurikulum dan Pembelajaran*. Jakarta: Bumi Aksara.
- 2009. *Kurikulum dan Pembelajaran*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Redaksi Sinar Grafika. 2007. *UU SISDIKNAS 2003 (UU RI No.20 Th. 2003)*. Jakarta: Sinar Grafika.
- Robert E. Slavin. 2009. *Cooperative Learning Teori, Riset dan Praktik*. Cetakan ke 5. Bandung: Penerbit Nusa Media.
- Slameto. 1995. *Belajar dan Faktor-faktor yang Mempengaruhinya*. Jakarta: Rineka Cipta.
- 1998. *Belajar dan Faktor-faktor yang Mempengaruhinya*. Jakarta: Rineka Cipta.
- 2003. *Belajar dan Faktor-faktor yang Mempengaruhinya*. Jakarta: Rineka Cipta.

- Sugiyono. 2007. *Statiska untuk Penelitian*. Cetakan ke 12. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- 2009. *Metode Penelitian Pendidikan*. Cetakan ke 7. Bandung: Penerbit Alfabeta
- Suharsimi Arikunto. 2008. *Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan*. Cetakan ke 8 Jakarta: Bumi Aksara.
- 2009. *Manajemen Pendidikan*. Cetakan ke 10. Jakarta: Rineka Cipta
- Suharsimi Arikunto, Suhardjono dan Supardi. 2009. *Penelitian Tindakan Kelas..* Cetakan ke 9. Jakarta: Bumi Aksara.
- Sumitro, Dwi Siswoyo, T. Sulistyiono, Wisnu Giyono, L. Hendro Wibowo, dan Suryati Sidharto. 2006. *Pengantar Ilmu pendidikan*. Yogyakarta: UNY Press.
- 2009. *Teori dan Praktek Penelitian Tindakan (Action Research)* Bandung: Alfabeta.
- Suwarsih Madya. 1994. *Panduan Penelitian Tindakan*. Yogyakarta: Lembaga Penelitian IKIP Yogyakarta.
- Syaiful Bahri Djamarah. 2008. *Psikologi Pendidikan*. Jakarta: Rienaka Cipta.
- Tim Penyusun Kamus Pusat Bahasa. 2005. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Edisi Ketiga. Jakarta: Balai Pustaka.
- Tim Penyusun Pedoman Tugas Akhir. 2003. *Pedoman Tugas Akhir UNY*. Yogyakarta: UNY Press.
- Tim Pembekalan Mikro. 2009. *Pedoman Pembekalan Mikro UNY*. Yogyakarta: UNY.
- Wina Sanjaya. 2009. *Penelitian Tindakan Kelas*. Bandung: Kencana.
- Zainal Arifin. 1991. *Evaluasi Instruksional Prinsip-Teknik Prosedur*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Zainal Aqib. 2009. *Penelitian Tindakan Kelas Untuk Guru*. Bandung: Penerbit Yrama Widya.

LAMPIRAN

PRE TEST/POST TEST SIKLUS I

LEMBAR SOAL

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Kontinental

Kelas/Program : X/Tata Boga

Hari, tanggal :

Waktu :

-
1. Suatu proses memasak kering dan sumber panas berasal dari segala jurusan didalam oven dengan suhu 200-240 derajat celcius dengan sedikit minyak disebut.....
 - a. Baking
 - b. Roasting
 - c. Broiling
 - d. Deep frying
 2. Tujuan dari *preheating* adalah ...
 - a. Daging lebih cepat matang
 - b. Supaya daging empuk
 - c. Agar juice/cairan daging tidak banyak keluar
 - d. Agar tidak merusak permukaan daging
 3. Menyiram cairan ke permukaan daging supaya saat dioven tidak kering disebut.....
 - a. Baking
 - b. Roasting
 - c. Basting
 - d. Cooking
 4. Hasil masakan dari proses roasting, *kecuali*.....
 - a. Roast veal leg
 - b. Roast crown
 - c. Roast chicken
 - d. Puff pastry
 5. *Baked potaoes* merupakan salah satu olahan dari teknik memasak.....
 - a. Roasting
 - b. Boiling
 - c. Grilling
 - d. Baking
 6. Mematangkan lonjoran daging tenderloin, kemudian dibungkus dengan adonan roti, lalu dioven, sehingga jika roti itu dipotong maka akan terlihat daging sapinya disebut.....

- a. Bake potatoes
 - b. Bake beef
 - c. Baked alaska
 - d. Beef en croute
7. Bahan pembungkus yang digunakan untuk membuat *bake potatoes* adalah.....
- a. Aluminium foil
 - b. Kertas minyak
 - c. paping bag
 - d. steorofom
8. Hasil masakan dari proses baking adalah.....
- a. French bread
 - b. Fillet of sole duglere
 - c. Poachedfish bellevue
 - d. Fish stew marcaibo
9. Alat grill yang dipanasi dengan api arang disebut
- a. Electric grill
 - b. Chrcoal grill
 - c. Timber grill
 - d. Stainles grill
10. Suhu yang dapat membuat daging masak merata dan mengeluarkan juice cairan daging saat proses grilling adalah.....
- a. 120-130 derajat celcius
 - b. 130-140 derajat celcius
 - c. 149-177 derajat celcius
 - d. 180-197 derajat celcius
11. Mematangkan makanan dalam oven dengan cara diputar, biasanya menggunakan besi yang bisa berputar disebut.....
- a. Roasting
 - b. Baking
 - c. Grilling
 - d. Braising
12. Suhu yang digunakan untuk proses *boiling* adalah.....
- a. 90 derajat celcius
 - b. 100 derajat celcius
 - c. 200 derajat celcius
 - d. 240 derajat celcius
13. Dalam proses merebus untuk mencegah over cooking dilakukan.....
- a. Penambahan air cuka
 - b. Penambahan gula
 - c. Mengucurkan bahan yang sudah dimasak ke air hangat
 - d. Mengucurkan bahan yang sudah dimasak ke air dingin
14. *Poaching liquor* adalah
- a. Cairan atau juice yang terdapat pada daging
 - b. Cairan atau air perbebus yang digunakan dalam proses poaching

- c. Telur yang direbus dan kemudian dialas bayam
 - d. Penambahan gula saat merebus wortel supaya warna mengkilat
15. Temperatur yang digunakan untuk proses *poaching* adalah.....
- a. 71-82 derajat celcius
 - b. 100 derajat celcius
 - c. 150 derajat celcius
 - d. 200 derajat celcius
16. Hasil dari teknik olah *poaching* adalah.....
- a. Braised spinach
 - b. Gulai irlandia
 - c. Steamed vegetable
 - d. Poached eggs ala florentine
17. Waktu yang dibutuhkan untuk memasak *poached egg*
- a. 3 menit
 - b. 30 menit
 - c. 40 menit
 - d. 45 menit
18. *Tightlay Covered* adalah ...
- a. Proses pemasakan dengan menggunakan uap air
 - b. Proses pemasakan dengan cara ditutup rapat, pada saat proses braising
 - c. Proses pemasakan dengan menggunakan minyak sedikit
 - d. Proses pemasakan dengan cara menggunakan minyak yang banyak
19. Teknik olah yang cocok untuk memasak daging yang keras atau alot yaitu.....
- a. Boiling
 - b. Grilling
 - c. Braising
 - d. Bakilng
20. Proses *stewing* dengan menggunakan saus berwarna putih disebut.....
- a. Braised dish
 - b. whiten braised dish.
 - c. Burned dish
 - d. White stew
21. Dalam pembuatan kaldu pada proses *stewing*, temperatur suhu yang dibutuhkan adalah.....
- a. 85-90 derajat celcius
 - b. 100-120 derajat celcius
 - c. 130-150 derajat celcius
 - d. 160-180 derajat celcius

22. Pembuatan stock biasanya dilakukan dengan teknik olah.....
- a. Stewing
 - b. Braising
 - c. Baking
 - d. Grilling
23. Kelebihan memasak dengan cara *steaming* adalah.....
- a. Merusak bentuk asli bahan sehingga tidak menarik untuk disajikan
 - b. Dapat melunakkan bahan tanpa banyak zat gizi yang hilang dalam air
 - c. Makanan matang tidak merata
 - d. Merusak rasa dan aroma makanan
24. Teknik olah yang sering digunakan untuk mengolah steamed vegetables adalah
- a. *Blanching*
 - b. *Boiling*
 - c. *Steaming*
 - d. *Grilling*

PRE TEST/POST TEST SIKLUS II**LEMBAR SOAL**

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Kontinental

Kelas/Program : X/Tata Boga

Hari, tanggal :

Waktu :

1. Ciri-ciri makanan yang dihasilkan dari pengolahan *deep frying*, kecuali.....
 - a. Hanya sedikit lemak yang diisap oleh makanan
 - b. Makanan hanya kehilangan sedikit cairan kecuali jika terlalu masak
 - c. Memiliki warna kuning emas yang menarik
 - d. Timbul aroma tengik pada makanan
2. Teknik olah yang sering digunakan untuk mengolah *chicken cutlet* adalah.....
 - a. Blanching
 - b. Deep frying
 - c. Grilling
 - d. Stewing
3. Yang termasuk kesalahan dalam proses *deep frying* adalah.....
 - a. Bak penggorengan diisi minyak kualitas baik
 - b. Bak minyak diisi dengan jumlah minyak yang banyak
 - c. Termostat disetel terlalu panas, sehingga bagian luar gosong tapi dalam masih mentah
 - d. Keranjang penggorengan selalu dalam keadaan bersih
4. Hasil masakan dari teknik olah *deep frying*, kecuali.....
 - a. Fried potatoes
 - b. Sauteed potatoes
 - c. Empal goreng
 - d. Fried chicken wing
5. Proses memasak atau menumis dengan sedikit minyak disebut.....
 - a. Blanching
 - b. Deep frying
 - c. Sauteeing
 - d. Stewing

6. Sisa dari proses sauteeing yang berupa minyak atau endapan dinamakan.....
 - a. Blanching
 - b. Deep frying
 - c. Dripping
 - d. Stewing
7. Sisa dari proses sauteeing yang berupa minyak yang kemudian dibuat saus disebut.....
 - a. Gravy
 - b. Dripping
 - c. Grilling
 - d. Stewing
8. Escalope zingara merupakan hasil masakan dari teknik olah.....
 - a. Blanching
 - b. Deep frying
 - c. Shallow frying
 - d. Stewing
9. Hasil yang dimasak secara *shallow frying*, kecuali.....
 - a. Escalope zingara
 - b. Baked potatoes
 - c. Pan fried lamb chop
 - d. Pan fried porkchop
10. Pan fried red snapper merupakan hasil masakan.....
 - a. Roasting
 - b. Baking
 - c. Shallow frying
 - d. Braising
11. Prinsipnya pan fry sama dengan teknik olah.....
 - a. Sauteeing
 - b. Deep frying
 - c. Dry fry
 - d. Shallow frying
12. Teknik olah pan fry dilakukan dengan panas yang lebih rendah dibanding dengan sauteeing dengan tujuan adalah.....
 - a. Makanan matang sebagian
 - b. Agar makanan tidak cepat gosong
 - c. Makanan dalam potongan-potongan besar matang merata
 - d. Makanan cepat matang
13. Cara memasak dengan cara tanpa menggunakan minyak (menyangan) disebut
 - a. Shallow frying
 - b. Deep frying
 - c. Roasting
 - d. Dry fry
14. Teknik olah *dry fry* cocok untuk mengolah jenis makanan,.....
 - a. Biji kopi
 - b. Baked potatoes
 - c. Pan fried lamb chop
 - d. Pan fried porkchop

LEMBAR JAWABAN

SIKLUS I

- | | | |
|-------|-------|-------|
| 1. B | 11. C | 21. A |
| 2. C | 12. B | 22. A |
| 3. C | 13. D | 23. B |
| 4. D | 14. B | 24. C |
| 5. B | 15. A | |
| 6. D | 16. D | |
| 7. D | 17. A | |
| 8. A | 18. B | |
| 9. B | 19. C | |
| 10. C | 20. D | |

LEMBAR JAWABAN

SIKLUS II

- | | |
|-------|-------|
| 1. D | 11. A |
| 2. B | 12. C |
| 3. C | 13. D |
| 4. B | 14. A |
| 5. C | |
| 6. C | |
| 7. A | |
| 8. C | |
| 9. B | |
| 10. C | |

Lembar Observasi Metode *Make A Match*

Berilah tanda (√) pada kolom ya dan tidak yang sudah tersedia sesuai dengan kondisi yang sedang diamati.

1. Guru

No	Aspek yang diamati	Ya	Tidak
1	Guru membuat RPP		
2	Guru membuat silabus		
3	Guru membuka pelajaran		
4	Guru menyampaikan tujuan pembelajaran		
5	Guru membagi siswa ke dalam kelompok-kelompok		
6	Guru menjelaskan kepada siswa mengenai pelaksanaan metode penilaian <i>Make A Match</i>		
7	Guru meminta siswa untuk memulai kegiatan pembelajaran dengan metode penilaian <i>Make A Match</i>		
8	Guru melakukan evaluasi		
9	Guru menyimpulkan materi yang diajarkan		
10	Guru menutup mata pelajaran		

2. Siswa Kelas X Tata Boga

No	Aspek yang diamati	Ya	Tidak
1	Siswa memperhatikan selama kegiatan belajar mengajar dengan metode <i>Make A Match</i>		
2	Siswa tertarik dengan penerapan pembelajaran metode <i>Make A Match</i>		
3	Siswa aktif selama kegiatan belajar mengajar dengan penerapan metode <i>Make A Match</i>		

Yogyakarta, Mei 2012

Guru Pembimbing

Mahasiswa Praktik

Pudji Hastuti, BA

Marlia Nurcahyati

NIP: 19560519 198503 2 004

NIM: 06511241027

Silabus Kejuruan Pengolahan Makanan Kontinental Kelas X

Kompetensi dasar	Indikator	Materi pembelajaran	Kegiatan pembelajaran	Penilaian	Alokasi waktu			Sumber belajar
					TM	Praktik		
						Sekolah	Studi	
1.1 Menjelaskan prinsip pengolahan makanan kontinental	1.1.1 Persiapan bahan makanan kontinental: 4) Bahan diidentifikasi kan dengan benar sesuai dengan resep standar 5) Pemilihan bahan makanan kontinental 6) Penyimpanan bahan makanan kontinental 1.1.2 Digunakan berbagai teknik dasar pengolahan makan yang tepat dan sesuai standar perusahaan	1.1.1 Persiapan bahan makanan kontinental, penjelasan tentang : 5) Pengertian bumbu kontinental 6) Macam-macam bumbu kontinental 7) Pemilihan bumbu kontinental 8) Penyimpanan bumbu kontinental 1.1.2 Teknik dasar mengolah makanan kontinental, menjelaskan tentang: - Boiling - Poaching - Braising - Stewing - Steaming - Friying - Roasting - Baking Grilling	1.1.1 Persiapan bahan makanan kontinental,penjelasan tentang : 1)Pengertian bumbu kontinental 2)Macam-macam bumbu kontinental 3)Pemilihan bumbu kontinental 4)Penyimpanan bumbu kontinental 5)Kegunaan bumbu kontinental 1.1.2 Teknik dasar mengolah makanan kontinental, menjelaskan tentang: 1) macam- macam teknik pengolahan makanan 2) pengertian teknik pengolahan makanan meliputi : - Boiling - Poaching - Braising - Stewing - Steaming - Friying - Roasting - Baking - Grilling	Tes tertulis Tanya jawab				Power point Modul Buku panduan

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
TAHUN PELAJARAN 2011/2012

Satuan Pendidikan	: SMK BOPKRI 2 YOGYAKARTA
Prigram Studi Keahlian	: Tata Boga
Mata Pelajaran	: Kompetensi Kejuruan
Kelas/ Semester	: X/ 1
KKM	: 7,50
Standar Kompetensi	: Mengolah Makanan Kontinental
Kode Kompetensi	: 099
Kompetensi Dasar	: Menjelaskan Prinsip Pengolahan Makanan Kontinental
Pertemuan ke	: 1 dan 2
Alokasi Waktu	: 5jam @ 45 menit

I. Nilai Pendidikan Karakter Bangsa

1. Rasa ingin Tahu
2. Kreatif
3. Gemar membaca
4. Toleransi

II. Indikator

Digunakan berbagai teknik dasar pengolahan makanan yang tepat dan sesuai standar perusahaan.

III. Tujuan pembelajaran

1. Peserta didik mampu menjelaskan pengertian pengolahan.
2. Peserta didik mampu menyebutkan tujuan pengolahan makanan.

3. Peserta didik mampu menerapkan berbagai teknik pengolahan makanan: *cooking by dry heat, cooking by moist heat dan cooking by fat*
4. Peserta didik mampu menerapkan pengolahan makanan dengan menggunakan berbagai teknik memasak (cooking method)
5. Peserta didik mampu mengidentifikasi dalam penentuan criteria hasil dari masing-masing teknik pengolahan

IV. Materi Ajar

- a. Pengertian pengolahan
- b. Tujuan pengolahan makanan
- c. Berbagai teknik pengolahan makanan: Pengolahan makanan menggunakan macam teknik memasak (cooking method) yaitu *cooking by dry heat, cooking by moist heat dan cooking by fat*

IV. Metode Pembelajaran

1. Ceramah
2. Menggunakan penerapan metode *Make A Match*

V. Langkah-Langkah Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan Pertama :

A. Kegiatan Pendahuluan/ Awal :

1. Memberi salam dan mengabsen siswa
2. Guru menginformasikan model pembelajaran kooperatif tipe *Make A Match*
3. Guru mengkomunikasikan tujuan pembelajaran dan prestasi belajar siswa yang diharapkan akan dicapai oleh siswa
4. Guru memberikan pre test

B. Kegiatan Inti :

1. Guru membagikan hand out kepada siswa sesuai dengan materi tema.

2. Guru menjelaskan materi yang akan dipelajari yaitu teknik pengolahan makanan: cooking by dry heat dan cooking by moist heat secara garis besar
 3. Guru membagi komunitas menjadi empat kelompok sesuai dengan kemampuan heterogen.
 4. Guru membagikan kartu kepada setiap kelompok dan mendapatkan satu set kartu yang berisi 40 kartu, dengan rincian 20 kartu berisi pertanyaan dan 20 kartu berisi jawaban.
 5. Guru memberi instruksi untuk memulai berdiskusi untuk menemukan pasangan –pasangan kartu yang cocok
 6. Setiap kelompok yang dapat menyelesaikan atau memasang-masangkan kartu kemudian mempresentasikan.
- C. Kegiatan akhir/ penutup.

1. Guru memberikan test evaluasi individu / post test
2. Memotivasi anak agar mau mengembangkan ilmu yang didapat.

Pertemuan Kedua :

A. Kegiatan Pendahuluan/ Awal

1. Memberi salam dan mengabsen siswa
2. Guru menginformasikan model pembelajaran kooperatif tipe *Make A Match*
3. Guru mengkomunikasikan tujuan pembelajaran dan prestasi belajar siswa yang diharapkan akan dicapai oleh siswa
4. Guru memberikan pre test

B. Kegiatan Inti :

1. Guru membagikan hand out kepada siswa sesuai dengan materi tema.
2. Guru menjelaskan materi yang akan dipelajari yaitu teknik pengolahan makanan: cooking by fat secara garis besar
3. Guru membagi komunitas menjadi empat kelompok sesuai dengan kemampuan heterogen.
4. Guru membagikan kartu kepada setiap kelompok dan mendapatkan satu set kartu yang berisi 40 kartu, dengan rincian 20 kartu berisi pertanyaan dan 20 kartu berisi jawaban.

5. Guru memberi instruksi untuk memulai berdiskusi untuk menemukan pasangan –pasangan kartu yang cocok
 6. Setiap kelompok yang dapat menyelesaikan atau memasang-masangkan kartu sebelum batas waktu akan diberi nilai atau hadiah.
 7. Kelompok mempresentasikan hasil diskusi.
- C. Kegiatan akhir/ penutup.
1. Guru memberikan test evaluasi individu / post test
 2. Memotivasi anak agar mau mengembangkan ilmu yang didapat.

VI. Alat/ Media dan Sumber Belajar

A. Alat/ Media Pembelajaran

1. Kartu- kartu pertanyaan dan jawaban sesuai materi
2. Hand out
3. Buku paket Tata Boga

B. Sumber Belajar

Buku Paket Dasar-Dasar Food Product

VII. Penilaian Hasil Belajar

1. Prosedur test: pre test dan post test
2. Jenis tes : pilihan ganda.

Yogyakarta, Mei 2012

Guru Pembimbing

Mahasiswa Praktik

Pudji Hastuti, BA

Marlia Nurcahyati

NIP. 19560519 198503 2 004

NIM. 06511241027

HAND OUT

(SIKLUS I)

A. Pengertian Pengolahan

Proses memasak/pengolahan pada hakikatnya adalah pemberian panas, yaitu panas yang dihasilkan oleh sumber panas yang menjadikan bahan mentah menjadi matang.

B. Tujuan Pengolahan

1. Membunuh kuman penyakit
2. Menguraikan residu pestisida agar tidak berbahaya bagi tubuh
3. Mengubah senyawa kompleks menjadi senyawa sederhana sehingga mudah untuk dicerna dan diserap oleh tubuh.

C. Teknik-Teknik Pengolahan Bahan / Makanan

Kategori memasak atau cooking method, ada tiga yaitu:

1. Memasak dengan panas kering (*dry heat cooking*)
2. Memasak dengan panas basah (*moist heat cooking*)
3. Memasak dengan minyak atau lemak (*fat cooking*)

1.1 Memasak dengan Panas Kering (*dry heat cooking*)

Pengertiannya ialah memasak dengan panas kering dilakukan dengan menggunakan alat dimana panas dapat ditimpakan pada bahan, baik dari atas, bawah, atau dari atas dan bawah dan disekeliling bahan. Termasuk dalam kategori *dry heat cooking* adalah cara memasaknya sebagai berikut:

a. *Roasting*

Suatu proses memasak kering dan sumber panas berasal dari segala jurusan didalam oven dengan suhu 200-240 derajat celcius dengan sedikit minyak. Daging yang akan dimasak ditaruh diatas sebuah roasting pan tanpa ditutup dan harus diminyaki sebelumnya, kemudian selama berada di dalam oven daging tersebut sekali-kali di basting (menyiram cairan ke permukaan daging supaya saat di oven tidak kering/pembasahan) dengan minyak atau air daging yang keluar dari daging yang dimasak.

Ukuran *rare* (*kurang matang*), suhu dalam daging harus 60 derajat celcius. Kalau ingin *medium* (setengah matang), suhu dalam daging harus 70 derajat celcius. Dan kalau

ingin *welldone* (matang) maka harus 82 sampai 85 derajat celcius. Standar suhu untuk oven sebagai berikut:

- 1) Panas sangat lamban(*very low*), suhunya 110-130derajat celcius
- 2) Panas lamban (*low*), suhunya 140-150 derajat celcius
- 3) Panas sangat moderat, suhunya 170 derajat celcius
- 4) Panas moderat (*medium*), suhunya 180 derajat celcius
- 5) Agak panas (*fairly hot*), suhunya 190-200 derajat celcius
- 6) Panas (*hot*), suhunya 220-230 derajat celcius
- 7) Sangat panas (*very hot*), suhunya 240 derajat celcius

Hal - hal yang perlu diperhatikan dalam proses roasting sebagai berikut

- a. Sebelum meroasting, mula-mula oven distel dengan suhu 240 derajat celcius untuk heating sebelum dipakai, karena tujuan preheating adalah agar juice atau cairan dalam daging tidak terlalu banyak keluar.
- b. Jika menggunakan tulang penyangga tidak perlu dilakukan pembalikan selama mengoven karena tulang merupakan konduktor penghantar panas yang baik.
- c. Daging sejenis *loin* sebaiknya diroast tanpa bergerak atau jika sangat perlu dibalik untuk menghindari pengerutan daging.
- d. Daging kualitas tinggi sebaiknya dimasak dengan *dry head*, sementara daging kualitas rendah sebaiknya dimasak dengan moist heat cooking, misalnya dengan braising dan boiling.
- e. Sebaiknya daging tebal dimasak dengan suhu rendah,dengan waktu yang lama, sedangkan daging yang tipis dimasak dengan suhu tinggi dengan waktu yang pendek.

Kekeliruan-kekeliruan pada proses roasting sebagai berikut:

- 1) Oven tidak dipanasi dahulu dan daging langsung dimasukkan dalam oven yang masih dingin
- 2) Daging atau ayam tidak diikat dengan tali sehingga dapat melengkung di dalam oven
- 3) Selama mengoven daging tidak di *basting* pemberian cairan atau pembasahan dengan kaldu, juice daging atau air sehingga menjadi kering
- 4) Juice daging tidak dimanfaatkan untuk saus tetapi dibuang begitu saja

Hasil masakan dari proses roasting sebagai berikut:

- 1) Roast veal leg, panggang sampel sapi muda
- 2) Roast crown of lamb rack, panggang iga kambing
- 3) Roast whole lamb, kambing guling
- 4) Roast chicken cecilia, ayam panggang cecilia

b. Baking

Baking juga merupakan proses memasak kering yang juga dilakukan dalam oven, temperatur 120°C – 240°C tanpa disiram minyak selama pemanasan dan sumber panas berasal dari segala jurusan, tetapi digunakan untuk proses memasak adonan yang terbuat dari tepung, potatoes atau bahan makanan lainnya selain unggas atau daging.

Ada dua makanan yang diberi istilah *bake* yaitu dari sayuran atau daging. Contoh bake dari sayuran yaitu *baked potato*, kentang dicuci ditaburi garam, dan dibungkus dengan aluminium foil lalu dioven menggunakan baking pan atau roasting pan. Sedangkan bake dari daging disebut *baked beef*, dibuat dengan mematangkan lonjoran daging tenderloin, kemudian dibungkus dengan adonan roti, lalu dioven, sehingga jika roti itu dipotong maka akan terlihat daging sapinya. Daging berbungkus ini dengan istilah *beef en crouete* atau daging berbungkus roti. Untuk pembungkusan menggunakan aluminium foil.

Contoh masakan baking sebagai berikut:

- 1) *Baked potaoes, baked pumkin, baked alaska*
- 2) *American bread, roti tawar amerika*
- 3) *French bread, roti tawar perancis*
- 4) *Danish pastry, roti danish*
- 5) *Puff pastry, roti untu diisi vla atau rogout*

c. Grilling

Mematangkan makanan dalam oven panas dengan cara diputar. Daging atau ayam dipasang pada sebuah besi yang dapat berputar sehingga matang merata.

Jenis- jenis alat grill sebagai berikut :

- a. Alat grill yang dipanasi dengan listrik(electric grill)
- b. Alat grill yang dipanasi dengan api gas(gas grill)

- c. Alat grill yang dipanasi dengan api arang(charcoal grill)

Cara memasak dengan grill sebagai berikut:

- a) Membasahi alat dengan minyak lalu dipanaskan (bila grill sudah dilengkapi dengan garis-garis grill)
- b) Bisa juga alat dipanaskan dulu baru masukan daging kemudian daging baru diolesi minyak (bila grill berupa ram besi dan memakai panas dari arang)
- c) Daging yang dimasak dengan grill sebaiknya dibuat tipis, termasuk ayam agar dibagian tengah tidak mentah
- d) Yang sebaiknya tidak di grill adalah daging yang digiling seperti burger
- e) Temperatur untuk proses grill sekitar 288 – 300 derajat celcius untuk suhu rendah dan sedang diperlukan suhu 149 – 177derajat celcius untuk suhu ini dapat membuat daging masak merata dan mengeluarkan juice cairan daging daripada jika menggunakan suhu tinggi

Contoh masakan prose grilling sebagai berikut:

- 1) Grilled steak
- 2) Grilled chicken
- 3) Grilled lambchop

1.2Memasak dengan Panas Basah (*moist heat cooking*)

Metode panas basah adalah mamatangkan bahan yang diimasak dengan panas yang dihantarkan kedalam makanan melalui bahan cair, seperti stock, saus, atau susu atau dapat juga uap air. Cairan ini yang akan mematangkan bahan dan sebagai konduktor dari sumber panas. Klasifikasi untuk proses ini adalah sebagai berikut:

a. *Boiling*

Boiling adalah cara memasak dalam cairan yang sedang mendidih dengan suhu 100 derajat celcius, biasanya air atau kaldu (*stock*), gelembung cairan hingga memecah dipermukaan. Pada proses boiling perlu diperhatikan hal – hal sebagai berikut:

- a) Jenis dan karakter bahan yang akan direbus
- b) Panjang proses yang dibutuhkan dalam pemasakan
- c) Jenis cairan perebus
- d) Perlu ditutup atau tidak ditutup dalam proses memasak berdasarkan resep
- e) Besar kecilnya api yang digunakan untuk masak.

- f) Kebersihan alat dan bahan harus benar-benar diperhatikan dalam proses boiling

Catatan yang perlu diperhatikan dalam proses boiling sebagai berikut:

- 1) Umbi-umbian dimasak sejak air pemasaknya masih dingin, sedang untuk sayuran yang berupa daun lebih dulu didihkan
- 2) Untuk wortel perlu diberi tambahan gula agar warna menjadi merah tajam dan mengkilat.
- 3) Untuk pasta direbus air mendidih dan diberi minyak sedikit agar tidak lengket. Waktu untuk spaghetti 12 menit, lasagna 15 menit, mie direndam air mendidih 2 menit
- 4) Perebusan harus diikuti mengucurkan air dingin untuk pencegahan over cooking.
- 5) Tambahkan sedikit garam setiap merebus sayuran

b. Poaching

Poaching berarti memasak dalam sedikit cairan dengan panas yang diatur agar jangan sampai mendidih dengan cara mencampurkan *poaching liquor*/cairan perebusan seperti cuka dan garam. Biasanya metode ini digunakan pada makanan yang bertekstur lembut, seperti ikan, buah-buahan dan telur.

Cara-cara melakukan poaching sebagai berikut:

- 1) Menyiapkan sauce pan yang cukup lebar
- 2) Memasukkan air, garam, dan cuka, jika perlu mirepoix
- 3) Lalu didihkan air dengan suhu 71 – 82 derajat celcius di atas api sedang selama 3 menit. Angkat dan tiriskan

Contoh menu :

- a. *Fillet of sole Duglere*
- b. *Poached fish belleveue*, ikan rebus cuka ala belleveue
- c. *Poached eggs A la Florentine*, telur dipoach alas bayam rebus
- d. *Poached zampino italienne*, zampino dingin ala italia

Pedoman umum / Prinsip dasar *poaching* :

- 1) Eggs (Telur) :
 - a. Air ditambah garam dan cuka, didihkan

- b. Telur diceplok dalam sendok sayur (rebus bersama tempatnya)
- c. Khusus telur panaskan air dalam panci,tuang sedikit cuka dan garam, tunggu sampai timbul gelembung tanda akan mendidih.
- 2) Fish (ikan) : Ikan dimasukkan dalam wadah, kemudian dididihkan bersama - sama dalam waktu 20 menit hingga matang,
- 3) Buah- buahan : di poaching dalam sirup gula

c. *Braising*

Adalah pemasakan dengan sedikit cairan. Cairan yang digunakan hendaknya menutup setengah bahan makanan. Setelah matang cairan tersebut dihidangkan bersama. Dalam proses pemasakan ditutup rapat. Bila bahan yang di braising adalah daging berbumbu biasanya dilakukan setelah daging dicoklatkan atau ditambah cairan. Cairan yang ditambahkan dapat berupa: wine, stock, saus dan air. Metode ini digunakan untuk pemasakan daging yang dianggap keras atau alot agar menjadi lebih empuk. Proses melakukan braising yaitu:

- 1) Daging dipotong-potong, dilapisi tepung lalu ditumis dengan minyak panas, pencoklatan dibolak balik merata.
- 2) Dituangi brown sauce yang agak encer hingga merendam dagingnya. Lalu tambah bumbu
- 3) Kemudian disimmer sebentar dengan cara ditutup rapat dengan penambahan wine, mirepoix dan kaldu.
- 4) Masukkan ke dalam oven yang sudah dipanaskan
- 5) Setelah matang daging dapat dihidangkan dan perebusnya bisa dijadikan untuk saus

Untuk memasak secara braising diperlukan cairan $\frac{3}{4}$ daging yang akan merendam daging, bila saat dimasak cairan itu terhisap dan menjadi kecoklatan maka disebut *browned dish/burned dish*. Kalau hanya sedikit semburat disebut *blond braised dish*, dan jika dengan proses ini dagingnya tidak menjadi coklat disebut *whiten braised dish*. Pedoman umum atau Prinsip dasar proses braising :

- 1) Daging, ikan, unggas, diletakkan dalam pan yang sudah diberi mentega, dibiarkan sampai coklat atas dan bawahnya. Jika sayuran tidak perlu dibuat coklat
- 2) Bahan dipotong rapi atau sesuai instruksi resep

- 3) Dimasak beberapa menit, dimasukkan cairan pemanas (kaldu/ brown sauce yang agak encer).
- 4) Setelah selesai dan dirasa cukup, proses pemasakan dilanjutkan dalam pan dalam keadaan tertutup (*Tightlay Covered*) lalu disimmer sebentar.
- 5) Bumbu yang umum digunakan *thyme, bay leaf, rosemary, mirepoix, dan wine*
- 6) Pembumbuan dilakukan setelah daging dicoklatkan atau setelah ditambahkan cairan, sehingga ketika masakan matang aroma bumbu sudah meresap ke dalamnya.
- 7) Memasukkan dalam oven dengan suhu moderat. Oven harus sudah panas.
- 8) Kalau daging sudah matang, daging diangkat, dan perebusnya bisa dijadikan saus.

Contoh-contoh menu braising :

- a. *Braised oxtongue*, braise lidah sapi menggunakan brown saus
- b. *Braised spinach*, braise bayam menggunakan kaldu ayam/sapi
- c. *Braised meat loaf*, braise bongkah daging menggunakan brown sauce

d. *Stewing*

Stewing adalah proses memasak yang dilakukan perlahan-lahan dalam cairan atau saus dalam jumlah hampir sama dengan bahan yang dimasak. Waktu pemasakan cukup panjang dan panci tertutup dengan suhu : 85°C – 90°C (205 F) Contoh : pembuatan kaldu (stock). *Stew* dapat digolongkan ke dalam 2 golongan besar yakni :

- 1) *White stew*, yakni dengan menggunakan saus berwarna putih (*white sauce*)
- 2) *Brown stew*, yakni stew yang berwarna coklat dengan menggunakan *brown sauce*.

Prinsip atau hal yang perlu diperhatikan dalam stewing:

- 1) Daging diblanch dulu sebelum distewing
- 2) Potongan daging atau sayur harus rapi.
- 3) Untuk proses stew diusahakan menggunakan saus, maizena, kaldu kental atau santan
- 4) Pemasakan menggunakan api sedang dengan suhu 85-90 derajat celcius dan hati-hati dalam mengaduknya supaya tidak hancur
- 5) Setelah matang, dan sebelum disajikan siapkan taburan berupa copped parsley, bawang goreng , dan keju parut.

Hasil masakan proses *stewing* adalah

- a. gulai irlandia
- b. fish stew marcaibo
- c. hungarian goulash

e. *Steaming*

Memasak dengan uap air panas. Bahan makanan yang dimasak dengan steaming, diletakkan disuatu tempat kemudian tempat dipindahkan kedalam *steamer* (pengukus). Alat yang dapat digunakan: risopan, dandang, langseng, rice cooker, steamer . Cara masak ini cocok untuk bahan makanan yang tidak mudah hilang warna, rasa dan aroma . Contoh : wortel, kentang, beras dll

Kelebihan / Kebaikan memasak dengan cara steam adalah :

- 1) Dapat mempertahankan bentuk asli bahan sehingga menarik untuk disajikan
- 2) Dapat melunakkan bahan tanpa banyak zat gizi yang hilang dalam air

Hasil masakan dari proses steaming sebagai berikut:

- 1) Steamed white rice, nasi kukus
- 2) Steamed vegetables, sayuran kukus
- 3) Steamed chicken, ayam kukus

HAND OUT

(SIKLUS II)

Pada materi siklus II masih meneruskan materi pada siklus I yaitu sebagai berikut:

1.3 Memasak dengan Minyak atau Lemak (*fat cooking*)

Pengertian *fat cooking* adalah mematangkan bahan masakan dengan menggunakan minyak atau lemak binatang.

Jenis minyak yang bisa digunakan untuk memasak sebagai berikut:

- 1) Coconut oil : minyak yang dibuat dari buah kelapa. Digunakan untuk menggoreng
- 2) Palm oil : minyak yang dibuat dari kelapa sawit. Biasanya digunakan untuk menumis dan menggoreng
- 3) Corn oil : minyak yang dibuat dari jagung pilihan. Biasanya untuk menumis dan menggoreng.
- 4) Salad oil : minyak selada yang dibuat dari tumbuh –tumbuhan dan bagus untuk membuat saus
- 5) Olive oil : dibuat dari minyak zaitun. Digunakan untuk keperluan kecantikan
- 6) Beans oil : minyak yang dibuat dari kacang. Digunakan untuk menumis
- 7) Sesame oil : dibuat dari biji-bijian. Digunakan untuk menumis
- 8) Butter : mentega hewani, dibuat dari susu sapi
- 9) Margarine : mentega tiruan yang dibuat dari tumbuh-tumbuhan. Digunakan untuk menumis
- 10) Fat: lemak yang diproses dipabrikdan dipakai untuk menggoreng.

Memasak dengan *fat cooking* diklasifikasinya sebagai berikut:

a. Deep friying

Adalah memasak makanan sampai terendam dalam minyak panas/ menggunakan minyak banyak. Ciri-ciri makanan yang dihasilkan dari pengolahan ini adalah sebagai berikut :

- a) hanya sedikit lemak yang diisap oleh makanan
- b) makanan hanya kehilangan sedikit cairan kecuali jika terlalu masak
- c) memiliki warna kuning emas yang menarik

- d) tidak ada tambahan aroma lemak yang dipakai untuk menggoreng pada makanan.

Peralatan yang digunakan dalam deep frying sebagai berikut:

- a) electric deep fryer
- b) chienes wock / wajan jegong
- c) sauce pan besar
- d) braissiere besar
- e) shallow tilt pan listrik

Cara memasak dengan deep friyer sebagai berikut:

- 1) bak deep friying diisi minyak 4 sampai 5 liter
- 2) kran pembuangan minyak ditutup dulu
- 3) pasang pengukur suhu 100 sampai 120 derajat celcius
- 4) siapkan bahan yang akan digoreng dalam nampan
- 5) jika minyak sudah panas baru mulai menggoreng
- 6) masukkan bahan ke dalam keranjang penggorengan
- 7) bahan digoreng sampai golden brown
- 8) tiriskan bila sudah matang

Kesalahan-kesalahan dalam proses deep friying sebagai berikut:

- 1) termostat disetel terlalu panas, sehingga bagian luar gosong tapi dalam masih mentah
- 2) bak penggorengan diisi minyak bekas sehingga hasil penggorengan jelek.
- 3) Menggunakan minyak yang kurang baik sehingga masakan rasanya getir
- 4) Bak minyak diisi minyak terlalu sedikit, jadi hasil tidak bagus
- 5) Keranjang penggorengan dibiarkan kotor
- 6) Bahan panir dimasukkan ketika minyak masih dingin
- 7) Bahan yang akan digoreng banyak mengandung air
- 8) Keranjang penggorengan diisi peneuh dengan bahan yang akan digoreng

Hasil proses pemasakan deep friying sebagai berikut:

- a. Bahan dibungkus dengan bubuk roti: deep friel fish, chicken cutlet, fried chicken wing.
- b. Bahan dibalut adonan friying batter: fish beignet, fried cauliflower,tahu goreng, kroket
- c. Bahan yang hanya dilumuri tepung :tempura, fried eggplants

- d. Bahan polos tanpa dilumuri sesuatu: kerupuk, fried potatoes
- e. Bahan cencaman atau hasi marinade: empal goreng, ayam goren bacem

b. *Sauteeing*

Adalah pengolahan secara cepat dalam sedikit lemak. Seperti (*French Method*). Menunjukkan suatu kegiatan menggoyang-goyangkan bahan makanan dalam saute pan. Sering kita sebut menumis. Akan tetapi untuk makanan dalam jumlah besar seperti potongan-potongan daging atau ayam, di saute tanpa digoyang-goyangkan dalam saute pan.

Prinsip *sauteeing*:

- 1) Bahan menjadi coklat
- 2) Kuantitas minyak sedikit
- 3) Panas yang digunakan panas sedang
- 4) Bahan diiris tipis
- 5) Api sedang

Dalam proses *sauteeing* sisa minyak yang mengendap disebut *dripping*. Sisa ini ada yang dibuang dan ada juga yang dibuat saus disebut *gravy*. Misalnya *dripping* dari penumisan ikan, daging, ayam, dan lidah sapi yang biasanya disiramkan kembali pada bahan yang dimasak itu.

Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam proses *sauteeing*:

- 1) Sebaiknya bahan dipotong tipis dan rapi
- 2) Gunakan selalu mentega atau minyak yang baru dan bersih
- 3) Masukkan bahan setelah mentega panas agar proses *browning* sempurna
- 4) Pan yang bersih akan menolong mengurangi jumlah kerak
- 5) Penumisan harus merata dan dibolak balik
- 6) Menumis umumnya dilakukan dengan pan penumis yang sifatnya terbuka karena menumis hanya beberapa menit
- 7) Selesai menumis segera angkat dan pisahkan dari keraknya
- 8) Menumis dengan api sedang, terbuka, minyak sedikit, dan harus seketika

Hasil makanan yang diproses dengan cara sauteeing:

- a. Sauteed potatoes
- b. Sauteed cucumber
- c. Sauteed garden vegetables
- d. Sauteed ham, hotdog

c. *Shallow frying*

Hampir sama dengan proses sauteeing, shallow frying memakai sedikit minyak dan cara memasaknya memakai teflon serta bahan yang dimasak ukurannya harus pas dengan lebar teflon. Bahan makanan dicencam dan dipotong yang rapi dan minyak harus benar-benar panas. Peralatan yang digunakan untuk shallow frying sebagai berikut: Teflon/pan bertangkai.

Proses *shallow frying* dimulai dengan:

1. Memotong daging dengan ukuran emince(iris tipis), escolape(tipis lebar), chops(daging dengan tulang), daging cincang dan filet ikan
2. Daging direndam dengan bumbu marinating atau dipanir atupun tanpa dibumbui
3. Kemudian panaskan minyak lalu mulai saute agar permukaan daging coklat
4. Kemudian dioven dengan cara salamander

Persyaratan memasak untuk *shallow frying* sebagai berikut:

- 1) Sebaiknya bahan dipotong tipis dan rapi
- 2) Gunakan selalu mentega atau minyak yang baru dan bersih
- 3) Masukkan bahan setelah mentega panas agar proses *browning* sempurna
- 4) Pan yang bersih akan menolong mengurangi jumlah kerak
- 5) Penumis harus merata dan dibolak balik
- 6) Menumis umumnya dilakukan dengan pan penumis yang sifatnya terbuka karena menumis hanya beberapa menit
- 7) Menumis dengan api sedang, terbuka, minyak sedikit, dan harus seketika
- 8) Hasil pan fry biasa disajikan dengan garnish beberapa sayur umpamanya tumis buncis, wortel, kentang, dan sebagainya

Beberapa hasil yang dimasak secara shallow frying:

- a. Pan fried porkchop robert (daging rusuk babi dimasak pan fried)

- b. Pan fried red snapper (ikan kakap merah)
- c. Escalope zingara, lempeng daging masak zingara

d. Pan Fry

Adalah memasak dengan minyak dalam jumlah sedang dan menggunakan teflon diatas api sedang.

- (a) Prinsipnya sama dengan *to saute*, banyak lemak yang digunakan lebih banyak dan umumnya menggunakan waktu pengolahan yang lebih panjang. *Pan fry* diterapkan untuk memasak potongan-potongan yang lebih besar seperti ayam dan ikan,
- (b) *Pan Fry* dilakukan dengan panas yang lebih rendah bila dibandingkan dengan saute, agar makanan dengan potongan-potongan besar dapat matang.
- (c) Jumlah lemak yang digunakan bergantung pada jumlah atau keadaan makanan yang sedang dimasak. Misalnya untuk menggoreng telur, gunakan minyak dalam jumlah sedikit. Untuk menggoreng ayam, ikan gunakan minyak dalam jumlah yang banyak.
- (d) Beberapa makanan perlu dibalik satu kali supaya menjadi masak. Untuk makanan yang besar setelah di goreng dapat diselesaikan di dalam oven, untuk menghindari terlalu coklat.

e. Dry fry

Cara memasak/mengeringkan bahan makanan di atas wajan tanpa menggunakan minyak (menyangrai). Teknik memasak ini dipakai jika membuat sambal kacang, yang memerlukan pemasakan seperti itu, atau cara untuk memasak biji kopi.

Tujuan dari menyangrai adalah :

- a. Mengurangi kadar air dari bahan
- b. Mematangkan bahan

Langkah-langkah penggunaan dry fry sebagai berikut:

- 1) Bahan dimasukkan kedalam wajan tanpa menggunakan minyak
- 2) Kemudian ditaruh diatas kompor dan dipanaskan dengan api sedang
- 3) Masak dan aduk terus menerus hingga berubah warna atau sesuai kebutuhan
- 4) Setelah matang angkat dan tiriskan



YAYASAN BADAN OESAHA PENDIDIKAN KRISTEN REPUBLIK INDONESIA

B O P K R I

SMK BOPKRI 2 YOGYAKARTA

Jalan Bintaran Tengah 6 - Telepon (0274) 376563 - Yogyakarta 55151

DAFTAR NILAI SISWA KELAS X TATA BOGA

MATA PELAJARAN PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL

NO	NAMA	PRE TEST I	POST TEST I	PRE TEST II	POST TEST II
1	Andita Eka Yulisetyawati	16	80	57	76
2	Aprilia Kusuma Dewi	44	72	57	100
3	Bimo Suhanggoro	40	84	50	85
4	Deva Prasetya Wibowo	44	76	21	76
5	Dhiajeng Dwi Suryani	76	96	85	100
6	Diana Mulyaningrum	60	84	85	86
7	Dimas Joni	36	92	57	85
8	Emanuel Kristiayrton	39	76	64	85
9	Hedwigis Rara	48	88	71	100
10	Iis Solihah	36	64	57	76
11	Natalia Purwanti	28	80	71	86
12	Nofyan Sari Pamungkas	44	84	78	85
13	Olivia Adriene	60	80	71	85
14	Ratna Alam Sari	32	84	64	92
15	Veary Saputri	32	92	64	92
16	Yanuarti Restuning Pertiwi	76	76	92	92
17	Yohana Putri Anggita Sari	20	88	71	92
18	Yosef Yanny Satria Adhi	16	44	21	78
TOTAL NILAI KELAS		747	1440	1136	1571
RATA-RATA NILAI KELAS		41,50	80	63,11	87,27
NILAI TERENDAH		16	64	21	76
NILAI TERTINGGI		76	96	92	100
JUMLAH DATA		18	18	18	18

DAFTAR KELOMPOK SIKLUS I

KELOMPOK I

1. Andita Eka Y
2. Aprilia Kusuma Dewi
3. Bimo Suhanggoro
4. Iis Solehah

KELOMPOK II

1. Dhiajeng Dwi
2. Deva Prasetyo
3. Hedwigis Rara
4. Olivia

KELOMPOK III

1. Diana Mulyaningrum
2. Dimas Joni
3. Veary Saputri
4. Emanuel
5. Yohana Putri

KELOMPOK IV

1. Yanuarti Restuning
2. Nofyan Sari
3. Ratna Alam Sari
4. Natalia Purwanti
5. Yosep Yanny

DAFTAR KELOMPOK SIKLUS II

KELOMPOK I

1. Andita Eka Y
2. Hedwigis Rara
3. Bimo Suhanggoro
4. Iis Solehah

KELOMPOK II

1. Dhiajeng Dwi
2. Deva Prasetyo
3. Aprilia Kusuma Dewi
4. Olivia

KELOMPOK III

1. Diana Mulyaningrum
2. Dimas Joni
3. Ratna Alam Sari
4. Emanuel
5. Yohana Putri

KELOMPOK IV

1. Yanuarti Restuning
2. Nofyan Sari
3. Veary Saputri
4. Natalia Purwanti
5. Yosep Yanny

LEMBAR KERJA SISWA SIKLUS I

Setiap kelompok akan mendapatkan satu set kartu dan lembar kerja siswa antara lain:

- a) Kelompok pertama mendapatkan kartu warna merah muda dengan materi tentang teknik olah *dry head cooking* dan *moist head cooking*.
- b) Kelompok kedua mendapatkan kartu warna hijau dengan materi tentang teknik olah *dry head cooking* dan *moist head cooking*.
- c) Kelompok ketiga mendapatkan kartu warna orange dengan materi tentang teknik olah *dry head cooking* dan *moist head cooking*.
- d) Kelompok keempat mendapatkan kartu warna merah dengan materi tentang teknik olah *dry head cooking* dan *moist head cooking*.

LEMBAR KERJA SISWA SIKLUS II

Setiap kelompok akan mendapatkan satu set kartu dan lembar kerja siswa antara lain:

- a) Kelompok pertama mendapatkan kartu warna merah muda dengan materi tentang teknik olah *fat cooking*
- b) Kelompok kedua mendapatkan kartu warna hijau dengan materi tentang teknik olah *fat cooking*
- c) Kelompok ketiga mendapatkan kartu warna orange dengan materi tentang teknik olah *fat cooking*
- d) Kelompok keempat mendapatkan kartu warna merah dengan materi tentang teknik olah *fat cooking*

MicroCAT (tm) Testing System
Copyright (c) 1982, 1984, 1986, 1988 by Assessment Systems Corporation

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file G:\MARLIAA.TXT

Page 1

Seq. No.	Scale -Item	Item Statistics			Alternative Statistics				
		Prop. Correct	Biser.	Point Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Biser.	Point Biser.	Key
1	0-1	0.522	0.548	0.437	A	0.174	-0.212	-0.143	
					B	0.522	0.548	0.437	*
					C	0.261	-0.305	-0.226	
					D	0.043	-0.703	-0.318	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
2	0-2	0.739	0.349	0.258	A	0.087	0.252	0.142	
					B	0.739	0.349	0.258	*
					C	0.087	-0.596	-0.335	
					D	0.087	-0.373	-0.209	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
3	0-3	0.565	0.552	0.438	A	0.087	-0.373	-0.209	
					B	0.217	-0.453	-0.323	
					C	0.565	0.552	0.438	*
					D	0.130	-0.117	-0.074	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
4	0-4	0.696	0.610	0.464	A	0.130	-0.617	-0.388	
					B	0.087	-0.373	-0.209	
					C	0.696	0.610	0.464	*
					D	0.087	-0.149	-0.084	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
5	0-5	0.565	0.588	0.467	A	0.130	-0.017	-0.011	
					B	0.087	-0.105	-0.059	
					C	0.217	-0.718	-0.512	
					D	0.565	0.588	0.467	*
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
6	0-6	0.696	0.085	0.065	A	0.130	-0.151	-0.095	
					B	0.696	0.085	0.065	*
					C	0.087	0.386	0.217	?
					D	0.087	-0.373	-0.209	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
		CHECK THE KEY							
		B was specified, C works better							
7	0-7	0.609	0.673	0.529	A	0.087	-0.462	-0.259	
					B	0.087	-0.685	-0.385	
					C	0.217	-0.261	-0.186	
					D	0.609	0.673	0.529	*
					Other	0.000	-9.000	-9.000	

MicroCAT (tm) Testing System
 Copyright (c) 1982, 1984, 1986, 1988 by Assessment Systems Corporation

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file G:\MARLIAA.TXT

Page 2

Seq. No.	Scale -Item	Item Statistics			Alternative Statistics				
		Prop. Correct	Biser.	Point Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Biser.	Point Biser.	Key
8	0-8	0.783	0.669	0.477	A	0.087	-0.462	-0.259	
					B	0.087	-0.685	-0.385	
					C	0.043	-0.167	-0.075	
					D	0.783	0.669	0.477	*
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
9	0-9	0.652	0.696	0.540	A	0.652	0.696	0.540	*
					B	0.130	-0.617	-0.388	
					C	0.043	-0.090	-0.041	
					D	0.174	-0.459	-0.311	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
10	0-10	0.478	0.675	0.539	A	0.478	0.675	0.539	*
					B	0.261	-0.349	-0.258	
					C	0.217	-0.285	-0.203	
					D	0.043	-0.780	-0.352	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
11	0-11	0.652	0.772	0.599	A	0.217	-0.621	-0.443	
					B	0.652	0.772	0.599	*
					C	0.043	-0.703	-0.318	
					D	0.087	-0.239	-0.134	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
12	0-12	0.435	0.543	0.431	A	0.391	-0.305	-0.240	
					B	0.043	-0.473	-0.214	
					C	0.435	0.543	0.431	*
					D	0.130	-0.251	-0.158	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
13	0-13	0.435	0.561	0.445	A	0.087	-0.239	-0.134	
					B	0.174	-0.184	-0.125	
					C	0.435	0.561	0.445	*
					D	0.304	-0.388	-0.295	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
14	0-14	0.652	0.103	0.080	A	0.217	-0.309	-0.220	
					B	0.087	0.029	0.016	
					C	0.043	0.523	0.236	?
					D	0.652	0.103	0.080	*
					Other	0.000	-9.000	-9.000	

CHECK THE KEY

D was specified, C works better

MicroCAT (tm) Testing System
 Copyright (c) 1982, 1984, 1986, 1988 by Assessment Systems Corporation

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file G:\MARLIAA.TXT

Page 3

Seq. No.	Scale -Item	Item Statistics			Alternative Statistics				
		Prop. Correct	Biser.	Point Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Biser.	Point Biser.	Key
15	0-15	0.478	0.604	0.482	A	0.304	-0.509	-0.387	
					B	0.478	0.604	0.482	*
					C	0.087	0.118	0.066	
					D	0.130	-0.384	-0.242	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
16	0-16	0.522	0.105	0.084	A	0.217	0.123	0.088	?
					B	0.174	-0.294	-0.199	
					C	0.522	0.105	0.084	*
					D	0.087	-0.016	-0.009	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
		CHECK THE KEY							
		C was specified, A works better							
17	0-17	0.652	0.619	0.480	A	0.087	-0.417	-0.234	
					B	0.217	-0.309	-0.220	
					C	0.043	-0.780	-0.352	
					D	0.652	0.619	0.480	*
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
18	0-18	0.391	0.652	0.513	A	0.435	-0.247	-0.196	
					B	0.391	0.652	0.513	*
					C	0.130	-0.384	-0.242	
					D	0.043	-0.780	-0.352	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
19	0-19	0.478	0.800	0.638	A	0.478	0.800	0.638	*
					B	0.261	-0.457	-0.339	
					C	0.130	-0.384	-0.242	
					D	0.130	-0.417	-0.263	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
20	0-20	0.609	0.783	0.616	A	0.174	-0.597	-0.404	
					B	0.130	-0.450	-0.284	
					C	0.087	-0.328	-0.184	
					D	0.609	0.783	0.616	*
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
21	0-21	0.565	0.677	0.538	A	0.565	0.677	0.538	*
					B	0.261	-0.501	-0.371	
					C	0.087	-0.239	-0.134	
					D	0.087	-0.417	-0.234	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	

MicroCAT (tm) Testing System
 Copyright (c) 1982, 1984, 1986, 1988 by Assessment Systems Corporation

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file G:\MARLIAA.TXT

Page 4

Seq. No.	Scale -Item	Item Statistics			Alternative Statistics				
		Prop. Correct	Biser.	Point Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Biser.	Point Biser.	Key
22	0-22	0.522	0.211	0.168	A	0.522	0.211	0.168	*
					B	0.174	-0.294	-0.199	
					C	0.087	0.297	0.167	
					D	0.217	-0.189	-0.135	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
23	0-23	0.565	0.677	0.538	A	0.304	-0.408	-0.310	
					B	0.565	0.677	0.538	*
					C	0.043	-0.703	-0.318	
					D	0.087	-0.373	-0.209	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
24	0-24	0.435	0.723	0.574	A	0.304	-0.630	-0.479	
					B	0.174	-0.349	-0.237	
					C	0.435	0.723	0.574	*
					D	0.087	0.163	0.092	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
25	0-25	0.783	0.669	0.477	A	0.087	-0.462	-0.259	
					B	0.087	-0.685	-0.385	
					C	0.043	-0.167	-0.075	
					D	0.783	0.669	0.477	*
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
26	0-26	0.478	0.604	0.482	A	0.478	0.604	0.482	*
					B	0.217	-0.285	-0.203	
					C	0.130	-0.384	-0.242	
					D	0.174	-0.294	-0.199	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
27	0-27	0.783	0.621	0.443	A	0.783	0.621	0.443	*
					B	0.130	-0.217	-0.137	
					C	0.043	-0.703	-0.318	
					D	0.043	-0.780	-0.352	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
28	0-28	0.609	0.617	0.486	A	0.217	-0.453	-0.323	
					B	0.609	0.617	0.486	*
					C	0.087	-0.105	-0.059	
					D	0.087	-0.551	-0.310	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	

MicroCAT (tm) Testing System
 Copyright (c) 1982, 1984, 1986, 1988 by Assessment Systems Corporation

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file G:\MARLIAA.TXT

Page 5

Seq. No.	Scale -Item	Item Statistics			Alternative Statistics				
		Prop. Correct	Biser.	Point Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Biser.	Point Biser.	Key
29	0-29	0.348	0.088	0.068	A	0.217	-0.213	-0.152	
					B	0.348	0.088	0.068	*
					C	0.217	0.267	0.191	?
					D	0.217	-0.165	-0.118	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
		CHECK THE KEY							
		B was specified, C works better							
30	0-30	0.478	0.551	0.440	A	0.217	-0.333	-0.238	
					B	0.217	-0.237	-0.169	
					C	0.478	0.551	0.440	*
					D	0.087	-0.328	-0.184	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	

MicroCAT (tm) Testing System
Copyright (c) 1982, 1984, 1986, 1988 by Assessment Systems Corporation

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file G:\MARLIAA.TXT

Page 6

There were 23 examinees in the data file.

Scale Statistics

Scale:	0

N of Items	30
N of Examinees	23
Mean	17.174
Variance	37.883
Std. Dev.	6.155
Skew	0.217
Kurtosis	-0.972
Minimum	7.000
Maximum	28.000
Median	16.000
Alpha	0.845
SEM	2.421
Mean P	0.572
Mean Item-Tot.	0.427
Mean Biserial	0.548

SIKLUS II

```

018 0 N 03
BDBCBCCDACDBCCACDA
44444444444444444444
YYYYYYYYYYYYYYYYYYY
01;BDBCBCCDACDBCDACDA
02;BCAABCCCBCABCCBCDB
03;CDBCCDCDDCDBCAADA
04;BDCCBCCDACDCCBCDB
05;BBBBBBDDADDBADAADA
06;ADBCDCCBACDBCCACDA
07;DDACCDADDADDCCDDBD
08;ACAABCCCACBBDAABDA
09;ADBDBCBDABBBDAABBA
10;CDBDBCBDABBACAABDA
11;BDDCBCDDADDBACCCBC
12;BDBCCBDDCDDCACCABC
13;CDBCBCDDBCDCCACDA
14;BDBCBCCDACDBCCACDA
15;BDBCBCBDABBBCDACBA
16;CDBCBCCDACABBCAADA
17;CDBCCCCDBCBAAACBA
18;CDBCBCCDACBCCADCDD
19;BDBCBCCDACDBCCACDA
20;BDBCBCCDACDBCCAADA
21;CDCCBCCDACCBCCAADA
22;BDBCBCADCABBCBACDA
23;BCCCACDDCDDCCBBAB

```

3 1 Scores for examinees from file G:\MARLIAB.TXT

```

01; 17.00
02; 10.00
03; 12.00
04; 13.00
05; 10.00
06; 15.00
07; 6.00
08; 9.00
09; 9.00
10; 10.00
11; 11.00
12; 7.00
13; 15.00
14; 18.00
15; 13.00
16; 14.00
17; 11.00
18; 12.00
19; 18.00
20; 17.00
21; 14.00
22; 13.00
23; 7.00

```

MicroCAT (tm) Testing System
 Copyright (c) 1982, 1984, 1986, 1988 by Assessment Systems Corporation

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file G:\MARLIAB.TXT

Page 1

Seq. No.	Scale -Item	Item Statistics			Alternative Statistics				
		Prop. Correct	Biser.	Point Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Biser.	Point Biser.	Key
1	0-1	0.522	0.236	0.188	A	0.130	-0.219	-0.138	
					B	0.522	0.236	0.188	*
					C	0.304	0.090	0.069	
					D	0.043	-0.859	-0.388	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
2	0-2	0.826	0.639	0.433	A	0.000	-9.000	-9.000	
					B	0.043	-0.306	-0.139	
					C	0.130	-0.640	-0.403	
					D	0.826	0.639	0.433	*
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
3	0-3	0.696	0.565	0.430	A	0.130	-0.700	-0.441	
					B	0.696	0.565	0.430	*
					C	0.130	-0.159	-0.100	
					D	0.043	-0.168	-0.076	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
4	0-4	0.783	0.567	0.404	A	0.087	-0.437	-0.246	
					B	0.043	-0.306	-0.139	
					C	0.783	0.567	0.404	*
					D	0.087	-0.437	-0.246	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
5	0-5	0.739	0.600	0.444	A	0.043	-0.721	-0.326	
					B	0.739	0.600	0.444	*
					C	0.174	-0.639	-0.433	
					D	0.043	0.384	0.174	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
6	0-6	0.826	0.688	0.466	A	0.000	-9.000	-9.000	
					B	0.087	-0.598	-0.336	
					C	0.826	0.688	0.466	*
					D	0.087	-0.518	-0.291	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
7	0-7	0.609	0.795	0.625	A	0.087	-0.437	-0.246	
					B	0.130	-0.280	-0.176	
					C	0.609	0.795	0.625	*
					D	0.174	-0.688	-0.466	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	

MicroCAT (tm) Testing System
 Copyright (c) 1982, 1984, 1986, 1988 by Assessment Systems Corporation

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file G:\MARLIAB.TXT

Page 2

Seq. No.	Scale -Item	Item Statistics			Alternative Statistics				
		Prop. Correct	Biser.	Point Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Biser.	Point Biser.	Key
8	0-8	0.870	0.159	0.100	A	0.000	-9.000	-9.000	
					B	0.043	0.384	0.174	?
					C	0.087	-0.437	-0.246	
					D	0.870	0.159	0.100	*
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
		CHECK THE KEY							
		D was specified, B works better							
9	0-9	0.652	0.577	0.448	A	0.652	0.577	0.448	*
					B	0.130	-0.039	-0.025	
					C	0.130	-0.580	-0.365	
					D	0.087	-0.518	-0.291	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
10	0-10	0.609	0.795	0.625	A	0.087	-0.437	-0.246	
					B	0.130	-0.280	-0.176	
					C	0.609	0.795	0.625	*
					D	0.174	-0.688	-0.466	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
11	0-11	0.565	0.232	0.184	A	0.087	-0.035	-0.020	
					B	0.304	-0.310	-0.236	
					C	0.043	0.246	0.111	
					D	0.565	0.232	0.184	*
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
12	0-12	0.696	0.565	0.430	A	0.043	-0.306	-0.139	
					B	0.696	0.565	0.430	*
					C	0.130	-0.280	-0.176	
					D	0.130	-0.520	-0.327	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
13	0-13	0.696	0.529	0.402	A	0.174	-0.490	-0.332	
					B	0.043	0.246	0.111	
					C	0.696	0.529	0.402	*
					D	0.087	-0.518	-0.291	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
14	0-14	0.522	0.172	0.137	A	0.217	-0.437	-0.312	
					B	0.043	0.108	0.049	
					C	0.522	0.172	0.137	*
					D	0.217	0.170	0.121	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	

MicroCAT (tm) Testing System
 Copyright (c) 1982, 1984, 1986, 1988 by Assessment Systems Corporation

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file G:\MARLIAB.TXT

Page 3

Seq. No.	Scale -Item	Item Statistics			Alternative Statistics				
		Prop. Correct	Biser.	Point Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Biser.	Point Biser.	Key
15	0-15	0.696	0.711	0.540	A	0.696	0.711	0.540	*
					B	0.130	-0.400	-0.252	
					C	0.087	-0.518	-0.291	
					D	0.087	-0.518	-0.291	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
16	0-16	0.522	0.620	0.495	A	0.261	0.027	0.020	
					B	0.174	-0.688	-0.466	
					C	0.522	0.620	0.495	*
					D	0.043	-0.859	-0.388	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
17	0-17	0.696	0.783	0.596	A	0.043	-0.721	-0.326	
					B	0.261	-0.639	-0.473	
					C	0.000	-9.000	-9.000	
					D	0.696	0.783	0.596	*
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
18	0-18	0.696	0.711	0.540	A	0.696	0.711	0.540	*
					B	0.130	-0.400	-0.252	
					C	0.087	-0.518	-0.291	
					D	0.087	-0.518	-0.291	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	

MicroCAT (tm) Testing System
Copyright (c) 1982, 1984, 1986, 1988 by Assessment Systems Corporation

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file G:\MARLIAB.TXT

Page 4

There were 23 examinees in the data file.

Scale Statistics

Scale:	0

N of Items	18
N of Examinees	23
Mean	12.217
Variance	11.648
Std. Dev.	3.413
Skew	0.037
Kurtosis	-0.856
Minimum	6.000
Maximum	18.000
Median	12.000
Alpha	0.720
SEM	1.807
Mean P	0.679
Mean Item-Tot.	0.416
Mean Biserial	0.552



Gambar. Suasana kelas saat siswa mengerjakan pre test/post test



Gambar suasana kelas pada saat diskusi kelompok memasang-masangkan kartu



Gambar. Peneliti dalam membimbing siswa yang kesulitan



Gambar. Presentasi kelompok



Gambar kegiatan siswa dalam memasang-masangkan kartu



Gambar kegiatan siswa dalam memasang-masangkan kartu



Gambar kartu-kartu yang digunakan untuk penerapan metode *Make A Match*



Gambar kondisi belajar penerapan metode *Make A Match*